



Mezcal Casamigos

Diageo è orgogliosa di accogliere nella gamma Casamigos, già comprendente il Tequila Casamigos Blanco, il Tequila Casamigos Reposado e il Tequila Casamigos Añejo, il Mezcal Casamigos, dal gusto delicato e perfettamente affumicato. Unico nel suo genere, creato dopo aver campionato più di 700 mezcal differenti, scegliendo il migliore e perfezionandolo, per lanciare sul mercato un prodotto che fosse un vero piacere per gli amanti di questo liquore a base di Espadín, il cuore dell'Agave.

Creazione

Prodotto a Santiago Matatlán, nello stato messicano di Oaxaca, il Mezcal Casamigos è realizzato in modo artigianale esclusivamente con agavi di varietà Espadín. Un metodo tradizionale di fabbricazione custodito e affinato da 4 generazioni, e Casamigos ha la fortuna di portare avanti questa tradizione unica. Da sempre, la produzione avviene in distillerie artigianali chiamate *pálenques* o "luoghi d'incontro". E qui, infatti, che, a partire dal cuore dell'agave, cioè dalla cosiddetta *piña*, prende il via la procedura artigianale di produzione del mescal. Dopo la raccolta, fino a sei tonnellate di *piñas* vengono tagliate e fatte cuocere da 4 a 6 giorni in pozzi scavati nel terreno e rivestiti con rocce vulcaniche, a fuoco lento su braci di legno di quercia. Dopo la cottura e prima della frantumazione, le *piñas* vengono fatte raffreddare per 24 ore. Una tonnellata per volta, l'agave viene frantumata con una macina, detta *tahona*, azionata da un tiro di cavalli. A seconda della stagione, il mescal fermenta da 2 a 8 giorni, prima di passare nei distillatori chiusi di rame. Casamigos Mezcal viene sottoposto a una doppia distillazione e decantato per 30 giorni. La preparazione si conclude con l'aggiunta di acqua proveniente da sorgenti di montagna.

Note di degustazione

Disponibile nella versione *Joven* (o *Blanco*), Casamigos Mezcal è equilibrato, elegante con note armoniose di tamarindo, melagrana, banana e mango. Freschi aromi di menta, origano essiccato e timo danno carattere al mescal. Delicati accenni di affumicato, di liquirizia e sfumature minerali sono protagonisti di una persistenza vellutata. Tradizionalmente, questo liquore a base di agave si sorseggia a temperatura ambiente in piccole tazze di argilla chiamate *copitas*.

La bottiglia

Tutte le bottiglie sono fabbricate a mano e rifinite con una procedura esclusiva grazie alla quale ciascuna bottiglia risulta diversa da tutte le altre. Le bottiglie sono quindi cotte in forno a 190 °C. Dopo il raffreddamento, si procede alla stampa delle etichette direttamente sulle bottiglie, le quali vengono infine passate in un forno di ricottura. Qui le bottiglie vengono riscaldate a intervalli di 25 minuti.

La superficie ha un aspetto grezzo, ma al tempo stesso piacevole al tatto. Ciascuna bottiglia è un pezzo unico ed è percepita in modo diverso da ogni persona che la tocca. Il risultato finale è una pregevole opera d'arte realizzata a mano, impossibile da non conservare dopo la consumazione.

Al momento, Casamigos Mezcal è disponibile in bottiglie da 750 ml a un prezzo medio consigliato di 69 €.

Per ulteriori informazioni, visitate il sito www.casamigos.com. Seguiteci anche sui social media: @casamigos.

BEVI RESPONSABILMENTE

Importato da Casamigos Spirits Company, Manhasset, New York, USA.
Gradazione alcolica: 40% vol.

About Casamigos

“Brought to you by those who drink it”. Casamigos è stata fondata da George Clooney insieme agli amici di una vita, Rande Gerber e Michael Meldman, CEO e fondatore della Discovery Land Company. Proprio dalle serate tra amici, passate a bere tequila, è nata Casamigos. Lanciato nel 2013, prodotto in minime quantità, questo tequila ultra-premium è ottenuto dal miglior agave selezionato a mano, 100% Blue Weber, che cresce a Jalisco, in Messico, nel clima mite degli altopiani argillosi per almeno sette anni. Il Tequila Casamigos Blanco riposa per 2 mesi ed è caratterizzato da un gusto vivace e pulito, con sottili note agrumate, di vaniglia e agave che risultano delicate nel finale. Il Tequila Casamigos Reposado invecchiato 7 mesi è morbido, con leggere note di quercia, caramello, cacao, con una consistenza vellutata e risultante in un finale delicato di media o lunga durata. Il Tequila Casamigos Añejo, invecchiato per 14 mesi, si distingue per un aroma squisitamente puro, raffinato e complesso, con soffici note di caramello e vaniglia. È il risultato, perfettamente bilanciato, della dolcezza dell’agave Blue Weber lasciata riposare in botti di quercia, con sottili note speziate ed un finale persistente e delicato al palato.

Casamigos è stata acquistata nel 2017 da Diageo, che ha lanciato nel 2018 il Mezcal Casamigos. Prodotto al 100% con Espadín d’Agave ad Oaxaca, in Messico, il Mezcal Casamigos riposa fino a due mesi prima di raggiungere un perfetto equilibrio. Caratterizzato da un gusto elegante, con sentori di tamarindo, aromi di melograno seguiti da fresche note di menta e origano essicato. Al palato delicate note affumicate e di pepe nero accompagnano verso un lungo finale vellutato.

Ulteriori informazioni sul sito www.casamigos.com, non perdersi le ultime novità su Casamigos è possibile seguire @casamigos sui social media. BEVI RESPONSABILMENTE Importata da Casamigos Spirits Company, Manhasset, NY.