Nuovo look per Tequila Tres Sombreros

full-dfcde6bb

Immagine rinnovata per le preziose Tequila Tres Sombreros 100% agave. Un progetto prestigioso che ha visto il coinvolgimento dell’agenzia La Bendita, con sede a Barcellona, e già partner di aziende come Coca Cola, Mitsubishi, Yamaha, Roc e Royal Bliss.

Resta il bellissimo tappo in legno, ma adesso i fianchi della bottiglia sono più stretti nella parte centrale per facilitarne l’uso e migliorarne la presa. Il vetro è arricchito da un bellissimo bassorilievo, nella parte alta e in quella bassa, che ricorda i motivi aztechi che rimandano all’origine del distillato. I colori delle etichette riprendono invece i colori della terra così da esaltare il carattere artigianale di questa tequila e la sua origine, oltre a rendere più intuitiva la scelta tra le tre tipologie: blanco, reposado e añejo.

Prodotta dalla Cooperativa Tequilera La Magdalena fondata nel 1998 a Los Altos, la zona della Regione di Jalisco con la più alta vocazione per la produzione di Tequila, la Tequila Tres Sombreros rispetta la Norma Oficial Mexicana (NOM) N° 1463, sinonimo di garanzia del Governo. La Tequila Tres Sombreros Premium è ottenuta utilizzando il 100% del più puro Agave Blu proveniente dalla zona di Los Altos de Jalisco (Mexico), in Aranda, che rappresenta un’area ideale per la crescita della pianta, in quanto caratterizzata da precipitazioni moderate, temperature medie e terreni argillosi e porosi con una buona aerazione, nonché un alto contenuto di ferro, che produce il caratteristico colore rossastro della zona e si traduce in tequila dolce, fruttata e con gradevoli note erbacee. La Jima (la raccolta) della Weber Blu avviene quando le piante hanno tra i 6 e i 10 anni. Combina perfettamente la tradizione messicana della tequila con le più moderne tecniche di distillazione che, con la pazienza e la saggezza dei mastri distillatori, conferisce alla Tequila Tres Sombreros con il 100% di Agave una personalità unica, in cui si può riscoprire tutto il sapore del Messico. La raccolta, la cottura (avviene in forni in pietra a temperatura e pressione controllate) e l'estrazione dei succhi (utilizzando i tipici mulini e utilizzando solo ed esclusivamente acqua della zona e lieviti selezionati in laboratorio), la fermentazione, la distillazione (doppia discontinua, in alambicchi tradizionali) e l'invecchiamento (in botti di rovere bianco americano da 200 litri), sono fasi rigorosamente controllate e vengono eseguite in modo tradizionale così da donare al prodotto la sua identità distintiva.