



CASA DRAGONES

TEQUILA REPOSADO

ミズナラ樽で熟成

EL PRIMER TEQUILA REPOSADO EXCLUSIVAMENTE EN BARRICA MIZUNARA



Casa Dragones Mizunara, un tequila Reposado 100% de Agave Azul, es el primer tequila reposado exclusivamente en barricas de roble mizunara, un roble único originario de Japón y tradicionalmente utilizado para añejar whiskey japonés. Es un tequila delicadamente reposado que encuentra el balance perfecto entre la mineralidad del agave con las notas suaves y sedosas del roble japonés, creando una dulzura refinada y elegante que desafía lo establecido.



CUERPO & COLOR

Color dorado tenue, cuerpo abundante y sedoso con piernas prolongadas



AROMA

Flor de naranja y magnolia, con notas sutiles de miel y sándalo



GUSTO

Notas balanceadas de roble, chabacano y ligeras notas de ganache



FIN DE BOCA

Final largo con notas sutiles de grano de café y especias

NUESTRO COMPROMISO CON LA INNOVACIÓN Y SUSTENTABILIDAD

En Casa Dragones, innovar es lo que más nos gusta hacer, elaborando tequilas excepcionales para sorprender y enamorar al amante del tequila, mientras utilizamos el proceso más sustentable en la industria. Continuando con nuestra exploración de la madera y el agave, importamos las primeras barricas de Mizunara a Tequila Jalisco, en el año 2018 y hemos trabajado por 3 años en el desarrollo de un tequila reposado, excepcionalmente suave, aromático y delicioso.



EL PROCESO ARTESANAL DE NUESTRO EXCEPCIONAL ROBLE JAPONÉS

Trabajamos con la única tonelería independiente de Japón, elaborando barricas nuevas de 100% Mizunara con un tostado hecho a la medida para reposar nuestro tequila. El roble mizunara es más escaso que el roble europeo y americano, produciendo casi la mitad de la madera que otros robles. Caracterizados por sus troncos y ramas torcidas, estos árboles antiguos llegan a crecer hasta los 200 años, momento en el cual la madera está lista para convertirse en barrica.

UN REPOSADO ELEGANTEMENTE DULCE

El roble Mizunara, cuyo significado es "roble de agua," es más suave y poroso que otros tipos de roble, permitiendo que nuestro tequila reposado desarrolle un perfil más profundo, con una armonización perfecta entre las notas de Agave Azul y la madera. El resultado es un Reposado realmente suave y elegante, con notas sutiles de flor de naranja, grano de café y ganache.



CREEMOS EN EL PODER DEL ENFOQUE. NOS HA TOMADO 14 AÑOS ELABORAR 4 ESTILOS ÚNICOS DE TEQUILA.



2009

JOVEN

Delicado maridaje entre tequila blanco y extra añejo



2014

BLANCO

Tequila blanco, sin añejamiento



2020

AÑEJO

Maridaje entre dos estilos de barrica



2022

REPOSADO

Reposado exclusivamente en barricas Mizunara

CASADRAGONES.COM @CASADRAGONES

Evita el exceso. DR 2022 Compañía Casa Dragones de México. Todos los derechos reservados.