

# Tequila Corralejo Blanco



<b>Fornitore</b>	Compagnia Dei Caraibi S.p.A.
<b>Famiglia</b>	White Spirits e Rum
<b>Categoria</b>	Tequila
<b>Segmento</b>	Tequila silver
<b>Tipologia</b>	Agave 100% Azul
<b>Formato</b>	70 cl
<b>Grado alcolico</b>	38% vol.
<b>Invecchiamento</b>	Nessuno
<b>Materia prima</b>	Agave azul
<b>Zona di produzione</b>	Messico

---

## Tipo di distillazione/tecniche produttive

Pot Still

---

## Note/caratteristiche del prodotto

Origine: Messico. Casa Corralejo è stata fondata nel 1775 da Don Pedro Sánchez De Tagle. L'Agave di tipo Weber Blu, scelta per questa tequila, è la tipologia più preziosa. Viene fatta crescere circondata da alberi di limoni, nello stato di guanajuato, da qui le caratteristiche note citriche che la contraddistinguono. I tempi di preparazione della tequila sono molto lunghi: l'Agave deve crescere almeno 8 anni prima di essere raccolta. Successivamente è cotta in un forno di pietra, per poi essere tritata con macine di pietra per estrarne il succo. L'essenza d'Agave viene messa in fermentazione per 96 ore prima di essere distillata e, in qualche caso, essere lasciata ad affinare in botti di quercia bianca. Tequila prodotta al 100% con agave Blu dal Colore cristallino con brillan...

---

