**Chocolate y Casa Dragones Joven: una perfecta combinación para San Valentín**

**Ciudad de México, 02 de febrero de 2021.-** Una de las fechas más especiales que se espera al inicio de cualquier año es el Día del Amor y la Amistad, momento perfecto para vivir experiencias inolvidables con aquella persona o personas que tienen un lugar especial en nuestro corazón, experiencias como un maridaje con chocolate artesanal y una de las expresiones de tequila de mayor renombre: Tequila Casa Dragones Joven.

Este maridaje es posible gracias a la unión de dos ingredientes que comparten un atributo principal: son creados artesanalmente. Tequila Casa Dragones Joven, por ejemplo, es un tequila 100 por ciento puro de agave azul, elaborado en pequeños lotes y de edición limitada. Está hecho de un maridaje delicado de tequila blanco con tequila extra añejo, conservado en barricas de roble americano para crear un aroma fresco y apetitoso, con toques florales y cítricos, además de ligeras notas dulces de agave cocido.

Además, Tequila Casa Dragones Joven, ofrece un gusto ligero y terso con notas de vainilla y un toque de especias, balanceado con delicados matices de pera, perfecto para maridar con platillos pertenecientes a diversas gamas de sabores.

Para esta experiencia sensorial única se sugiere elegir chocolates de gran calidad, *gourmet*, en los que resaltan más los atributos del cacao natural que el azúcar para así crear la combinación perfecta: un chocolate de textura seca y con la grasa mínima ideal para disfrutar mejor el maridaje. Existen opciones -muchas de éstas, mexicanas- que ofrecen productos con estas características y que son creados de manera artesanal para cuidar cada uno de los elementos que conforman esta delicia nacional.

Ya con los ingredientes reunidos para este excepcional maridaje, es momento de encontrar la armonización perfecta. El primer paso es tomar un pequeño trozo de chocolate y llevarlo lentamente a la boca. Después, beber un pequeño sorbo de Tequila Casa Dragones Joven. El tequila empapará el chocolate, generando una sensación como si estuviera naturalmente envinado. El cacao, a su vez, destaca y saca las notas a piel de cítricos del tequila.

Si se eligió, por ejemplo, un cacao con textura crujiente, con algún ingrediente extra afrutado o afín, se generará una sensación adicional de grumos pequeños que detienen tu captan fácilmente al gusto y hacen la experiencia más atractiva.

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com.mx/) y sigue sus redes sociales en [Facebook](https://www.facebook.com/CasaDragones), [Twitter](https://twitter.com/casadragones) e [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones/).

###

**ACERCA DE CASA DRAGONES**

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocida por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco y Tequila Casa Dragones Añejo, bebidas que reflejan el cuidado y la precisión que caracteriza su producción. Desde su debut en 2009, Casa Dragones Joven ha ganado la admiración de los aficionados al tequila, catadores y reconocidos chefs por su distintivo sabor, aroma y cuerpo. Casa Dragones Joven es un suave maridaje de tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustar solo y maridar con la comida. En 2014, la casa tequilera presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata que mantiene la elegancia y las sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. En 2020, Tequila Casa Dragones amplió su repertorio con el lanzamiento de su primer tequila añejo, Tequila Casa Dragones Añejo, que se distingue por su único proceso de añejamiento en barricas, alcanzando un particular carácter por ser madurado en dos diferentes tipos de toneles: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. www.casadragones.com.mx

**CONTACTO**

Yahel Peláez

PR Manager

M. + (521) 55 2732 4937

[yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

M. + (521) 55 9198 7567

[luis.morales@another.co](mailto:luis.morales@another.co)