**Si de la tierra sale el tequila, habrá que cuidarla, botella tras botella, aún más**

* En el marco del Día Internacional de la Tierra, Tequila Casa Dragones comparte los esfuerzos que ejerce, botella tras botella, para cuidar el medio ambiente y producir, al mismo tiempo, un tequila sostenible y único.

**Ciudad de México, a XX de abril de 2025.- Abril** marca el momento perfecto para reconectar con aquello que da origen a todo: la tierra. Para **Casa Dragones**, la tierra no es solo el punto de partida del tequila, sino una inspiración constante que impulsa procesos más conscientes e innovadores.

Desde su fundación, la casa tequilera independiente ha buscado elevar la categoría del tequila con un enfoque artesanal, elegante y refinado. En ese camino, también ha adoptado medidas que responden al entorno de forma natural y responsable, cuidando recursos clave como el agua, promoviendo el reciclaje y respetando el tiempo del agave.

Este enfoque responde a una misión clara: **convertirse en uno de los productores que están transformando la industria hacia el futuro, a través de la innovación, los procesos artesanales y una producción moderna y sustentable**, protegiendo así la denominación de origen para las próximas generaciones.

Como productor moderno, Casa Dragones tiene un compromiso con la sostenibilidad. Su proceso implica un menor uso de agua, la generación de menos residuos y un menor consumo de energía en comparación con métodos más tradicionales.

Por otro lado, el diseño también forma parte de esta filosofía. Cada decantador, especialmente el de Tequila Casa Dragones Joven con su elaboración artesanal está hecho de cristal libre de plomo, grabado a mano por artesanos con la técnica tradicional de pepita. A partir de la atractiva estética y durabilidad de las botellas de Casa Dragones Joven, ideales para agua, se ha impulsado la creación de un programa de reciclaje para su uso como botellas de agua en restaurantes. Además, la marca alienta a sus seguidores a darles una segunda vida a estos decantadores, transformándolos en piezas decorativas o de uso común en la mesa.

Por último, la innovación se extiende también al campo. En Casa Dragones, se honra el ciclo natural del agave azul, esperando hasta los siete años de madurez óptima antes de su cosecha. Es en ese tiempo —ni antes ni después— cuando la planta expresa todo su potencial.En este Mes de la Tierra, Casa Dragones reafirma su compromiso con procesos cada vez más conscientes, que acompañen su crecimiento y el de una categoría que mira hacia el futuro.

Para más información sobre la marca y sus programas, visita**:** [www.casadragones.com](https://www.casadragones.com/)

**ACERCA DE CASA DRAGONES**

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocido por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco, Tequila Casa Dragones Añejo y Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara 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 degustarse 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 barricas nuevas: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. Finalmente, en 2022 Casa Dragones presenta Casa Dragones Reposado Mizunara, tequila 100% de agave Azul reposado en barricas nuevas de roble Mizunara 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. Para mayor información visita www.casadragones.com

**CONTACTO PARA PRENSA**

Yahel Peláez

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

Camila Ríos

[Camila.rios@another.co](mailto:Camila.rios@another.co)