**Tequila Casa Dragones: Innovar hoy, es cuidar el medioambiente mañana**

* Hoy, diversas industrias están modificando sus procesos de producción para tener una relación más consciente con el medioambiente y con el cuidado de los recursos que se extraen de éste. La industria tequilera no es la excepción.

**Ciudad de México, a XX de marzo de 2024.-** Hacer un tequila como Tequila Casa Dragones requiere tiempo. Esto significa que es necesario invertir energía y recursos, conocer cada paso y no adelantarse nunca al desarrollo natural de su principal ingrediente: el agave. Si no se preserva este recurso, no sólo puede perderse la calidad del producto: también se daña un ciclo que impacta a la naturaleza de manera profunda.

Por ello, desde su fundación, Tequila Casa Dragones se ha esforzado por asociar el término “artesanal” con la sustentabilidad: porque el cuidado en cada detalle representa también el cuidado del medioambiente. Esta filosofía recorre cada una de sus etiquetas –desde Casa Dragones Blanco hasta Casa Dragones Reposado Mizunara – y le da un carácter innovador a sus procesos, donde cada uno apuesta, desde su propia categoría, por cuidar los recursos que lo componen.

Desde la madera de las barricas que se obtienen de bosques que se gestionan de manera sustentable; las fibras de agave que se reciclan y se utilizan como abono para los campos de Tequila Casa Dragones; las viñazas o el residuo líquido de destilación, por otro lado, que se emplea para riego; y el papel de sus distintivas cajas que proviene, de igual forma, de bosques que están certificados: cada pieza que compone a estas expresiones es consciente de los recursos que son necesarios para crearlas, y por ello los aprovecha al máximo.

Además, uno de los puntos más importantes dentro de los procesos para crear Tequila Casa Dragones es el cuidado del agua, recurso que hoy, más que nunca, representa un punto clave en todo sentido: se emplea un 50 por ciento menos de este vital líquido que el promedio de la industria y mucho menos energía en el proceso de extracción.

De igual forma, para darle continuidad a este proceso sustentable –y que los amantes del tequila también estén involucrados en éste–, las botellas de Tequila Casa Dragones pueden reutilizarse gracias a la calidad del cristal con que se hacen –100 por ciento libre de plomo–, y a su distintivo y premiado diseño que la vuelve atractiva y versátil.

Tequila Casa Dragones tiene un férreo compromiso con el medioambiente, compromiso que va de la mano con el objetivo de innovar en cada una de las categorías a la que pertenecen sus etiquetas. Porque hoy innovar también significa diseñar procesos más sustentables.

Para más información, visita <https://casadragones.com.mx/>

**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**

XXX