**CELEBRA LAS POSADAS CON ESTOS COCTELES NAVIDEÑOS HECHOS CON CASA DRAGONES BLANCO**

**Ciudad de México, a 15 de diciembre de 2020.-** Durante este mes comenzamos a cerrar el año, entramos en el espíritu navideño, y que mejor momento para experimentar con la coctelería de autor de la mano de Tequila Casa Dragones Blanco. Es por ello que Casa Dragones presenta estos tres cocteles, los cuales fueron pensados para disfrutar en esta época del año, y que ayudarán a entrar en calor y espíritu desde la comodidad de tu casa.

A continuación, te presentamos tres recetas creadas por dos mixólogos de renombre internacional, Jim Meehan y Leo Robitschek, con Tequila Casa Dragones Blanco, ingredientes de temporada y técnicas de preparación sumamente sencillas que puedes aplicar en tu casa:

***Winter Flower***

Una combinación de sabores pertenecientes a esta temporada cobra vida a través del coctel llamado *Winter Flower*. En el icónico bar oculto **Please Don’t Tell** en Nueva York, el renombrado mixólogo **Jim Meehan** – ganador de un premio James Beard– creó una versión con tequila del clásico Hot Toddy, con una combinación de flor de jamaica y granadina para acentuar las notas florales y aromáticas de Tequila Casa Dragones Blanco perfecto para brindar durante las posadas.

**Ingredientes**:

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 130 ml Té de flor de jamaica, caliente.
* 7.5 ml Benedictine
* 7.5 ml Jack Rudy Grenadine

**Modo de preparación:**

Mezclar y servir en una copa precalentada, con un clavo de olor encajado en una rebanada de limón como guarnición.

***Mountain Leaf***

Otorgándole un *twist* de alpinismo a la tradicional Margarita, Meehan bautizó este coctel como *Mountain Leaf*, vinculando las notas picantes de la arugula con las notas de especias, a su vez, de Tequila Casa Dragones Blanco.

**Ingredientes**

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 7 ml de licor de hierbas Chartreuse.
* 22 ml de jugo de limón.
* 7 ml de jarabe de agave.
* 1 hoja larga de arugula.

Agitar con hielo y servir en una copa previamente enfriada. Adornar con una hoja de arugula.

***The Dragon Sparkler***

Al incorporar sabores robustos y dulces –tales como el de la canela y la uva– con la champaña, **Leo Robitschek**, Bar Director en **The NoMad Hotel** en la ciudad de Nueva York, creó este festivo coctel con Tequila Casa Dragones Blanco, ideal para celebrar durante estas fechas.

**Ingredientes**

* 30 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 30 m de vino de jerez Amontillado.
* 3 cuartos de cucharada de canela.
* 3 cuartos de cucharada de jugo de limón.
* 60 ml de champaña.

Agitar y servir en un vaso tipo *highball*. Adornar con una rodaja de limón y una ramita de canela para después llenar el vaso con champaña.

Para más información y pedidos, visite [www.casadragones.com](http://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 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 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 toneles: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. www.casadragones.com.mx

**CONTACTO**

Yahel Peláez   
Puesto: Sr Account Executive

Compañía: Another Company

Móvil: (+52) 1 55 2732 4937

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

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

Another Company

Móvil: (+52) 5591987567

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