**Conoce a la Primer Mujer Maestra Tequilera, Bertha González Nieves**

* González Nieves ha liderado una empresa exitosa, durante más de una década, gracias a los principios que la han acompañado a lo largo de toda su carrera en la industria: innovación, atención al detalle, sustentabilidad y el respeto por el carácter artesanal tan propio de México.

**Ciudad de México, a XX de marzo de 2024.-** Marzo trae consigo conversaciones necesarias para el mundo, sobre todo una en especial: el papel clave que juega la mujer en diversos ámbitos, en especial en industrias como la del tequila, que, hasta hace años, era protagonizada por maestros tequileros y empresarios. Sin embargo, nombres y perfiles como el de Bertha González Nieves han cambiado esto último, a través del esfuerzo y la innovación implícita que representó su llegada a este mercado en 2008.

Uno de los primeros hitos en su carrera fue convertirse en la primera Maestra Tequilera por la Academia Mexicana de Catadores de Tequila, institución reconocida por el Consejo Regulador del Tequila (CRT). Esto sería sólo el inicio de la huella que comenzaría a marcar dentro de esta industria gracias a una visión que, sin temor a exagerar, no tenía mayores precedentes.

A partir de ese momento, la misión de Bertha fue la de demostrar que el tequila, un destilado auténticamente mexicano, podía formar parte del segmento de bebidas de lujo, junto a categorías bien cimentadas como las del cognac o whisky.

Su primera etiqueta, Casa Dragones Joven, representó un antes y un después para el mercado del tequila en México, en Estados Unidos y, más tarde, en el mundo. Esto, gracias a que es un suave maridaje de tequila blanco con tequila extra añejo, que resulta en un sabor sumamente delicado, creado para degustarse solo y maridar con la comida

Durante más de una década, las exploraciones de esta maestra tequilera siempre han ido más allá: con Casa Dragones Blanco, la mixología con tequila alcanzó nuevos horizontes frente a las mentes más creativas de las barras del mundo; con Añejo, la madera adoptó un papel esencial para ofrecer algo totalmente único gracias al roble francés y al americano; y con Casa Dragones Reposado Mizunara, la experimentación con otras culturas como la japonesa, con sus procesos y materiales, brindó una etiqueta totalmente inusitada para el mercado.

El compromiso de Bertha por el universo artesanal mexicano y la innovación ha ido más allá de las expresiones de Casa Dragones, con la reciente renovación de La Casa Dragones en San Miguel de Allende, su casa espiritual que, para el siglo XVII, eran los establos de la legendaria caballería Dragones, la cual fue una de las responsables de detonar el movimiento de Independencia en México.

Dicho proyecto surgió gracias a la colaboración de importantes arquitectos y diseñadores de renombre internacional, y hoy es un espacio lujoso donde se exhiben algunas piezas emblemáticas de diseño del Bajío de mediados del siglo pasado, y fue reconocido ya por la comunidad internacional con un Créateurs Design Award dentro de la categoría “Best Hospitality Project in Interior Design.”

Bertha González Nieves ha creado un gran impacto en la industria, seguiendo la misión de Casa Dragones de ser una de las casas tequileras que transformen la industria hacia el futuro, a través de la innovación, los procesos artesanales y una producción moderna y sustentable. Después de todos estos años, González Nieves ha demostrado que, a pesar de ciertos prejuicios y obstáculos, la fortaleza que puede imprimir una mujer en cualquier industria llevará, inevitablemente, a un cambio importante en ésta.

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