PARA PUBLICACIÓN INMEDIATA

**TEQUILA CASA DRAGONES ACOMPAÑA LOS PLATILLOS DE *COSME* EN SU PRIMER ANIVERSARIO**

* *Para celebrar esta fecha especial, el reconocido chef mexicano acompaña los platillos preparados en su restaurante de Nueva York con el sofisticado y suave sabor de Tequila Casa Dragones.*

**México, D.F., a XX de octubre de 2015.–** Tras un año de éxitos, el restaurante *Cosme* del chef Enrique Olvera, ubicado en la excitante y cosmopolita ciudad de Nueva York, festejó su aniversario. Para conmemorarlo, el gastrónomo maridó el sofisticado y exquisito postre, tamal de calabaza, con Tequila Casa Dragones Joven.

*"Para mí, Dragones es extremadamente elegante. Se habla de un buen vino, cuando éste está bien redondo, y creo que Dragones tiene esta virtud"*, comenta Olvera.

Entre los más notables asistentes a la cena se encontraron los chefs Elena Reygadas de *Rosetta*, así como Carlo Mirarchi de *Roberta´s* y *Blanca*. Más tarde, se llevó a cabo una *afterparty* donde Benito Molina y Solange Muris de *Manzanilla*, José Manuel Baños de *Pitiona* y Mikel Alonso de *Biko* disfrutaron del Tequila Casa Dragones Blanco en las rocas, con un *twist* de toronja.

En *Cosme*, el chef y su equipo se han enfocado en crear un menú contemporáneo basado en la cocina mexicana, utilizando los ingredientes locales de temporada del Valle de Hudson y sus alrededores.

Por esta razón, el talentoso mexicano –quien también fundó el restaurante *Pujol*, en México– busca ofrecer las más selectas bebidas artesanales que empaten idealmente como reflejo de la alta calidad de su comida; por lo que no es de extrañarse que Olvera haya escogido Tequila Casa Dragones Joven, para celebrar tan importante ocasión.

**# # #**

**Acerca Casa Dragones**

Desde su debut en Estados Unidos 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 que reflejan el cuidado y precisión que requiere su producción. En 2014, el productor minorista independiente develó un nuevo estilo, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata de categoría ultra-premium que mantiene la elegancia y sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones.

Casa Dragones ha sido presentado en CNN y The Today Show, así como en las revistas Time, Robb Report, Forbes, Wall Street Journal, Departures, Travel + Leisure; seleccionado como el “Mejor Producto del Año” por Men’s Journal y recomendado por Martha Stewart como un regalo de lujo para la temporada navideña. En septiembre de 2011, Oprah Winfrey nombró a Casa Dragones Joven como su tequila favorito durante una entrevista en vivo con la COO de Facebook Sheryl Sandberg. Winfrey ha incluido tanto Casa Dragones Joven como Casa Dragones Blanco en sus listas de Cosas Favoritas (en 2012 y 2014, respectivamente). Wine Enthusiast le otorgó a Casa Dragones Joven un *rating* de 96 puntos, el más alto para tequilas en la *Buying Guide* de mayo de 2013. [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com/)

Bertha González Nieves, cofundadora de Tequila Casa Dragones y primera Maestra Tequilera del mundo recibió el reconocimiento Most innovative women in Food and Drink otorgado por las las revistas Food & Wine y Fortune, la máxima autoridad en lo que se refiere a gastronomía, viajes, diseño y entretenimiento. Además, para reafirmar que la autenticidad de Casa Dragones se basa en México, recientemente, Tequila Casa Dragones participó como el único tequila presente durante la tercera edición del *Latin America's 50 Best Restaurants 2015*, un encuentro que conjugó magia y sabor, y reunió a chefs y personalidades para entender la actualidad gastronómica contemporánea.

**CONTACTO PARA PRENSA**

Ale Petatán

Another Company

(55) 6392.1100 ext. 2417

[ale@anothercompany.com.mx](mailto:ale@anothercompany.com.mx)

**CONTACTO PARA VENTAS**

Tequila Casa Dragones

Sandra Chollet

Directora Comercial de México

04455.4457.4820

[schollet@casadragones.com](mailto:schollet@casadragones.com)