**La tradición única del Día de Muertos en San Miguel de Allende de la mano de Tequila Casa Dragones**

* **Fiel a la herencia mexicana, Tequila Casa Dragones llenó de sabor el Día de Muertos durante el festival de La Calaca en San Miguel de Allende.**

**Ciudad de México, a 9 de noviembre de 2017.**- Vida y muerte se mezclan en una celebración única en México. El Día de Muertos es una tradición donde fiesta y culto a los difuntos tienen significado particular; colores, aromas, distintas melodías, artesanía y sabores dan forma a tan original festejo. Y como cada año, la casa tequilera Casa Dragones, de producción artesanal y atención al detalle lleva la tradición a otro nivel, de la mano de destacados chefs, artistas y la comunidad sanmiguelense, quienes participaron en el festival de La Calaca 2017.

En San Miguel de Allende, ciudad nombrada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, la festividad tiene características propias y desde hace ya algún tiempo el Día de Muertos ha cobrado gran relevancia. En la casa espiritual de Tequila Casa Dragones tiene lugar una mezcla casi perfecta entre tradición y modernidad, dotando a la celebración de este mismo aire, llevando a cabo diferentes manifestaciones que conmemoran a los difuntos y reafirman el compromiso de esta casa tequilera con la comunidad sanmiguelense, con el tradicional altar de muertos en la Casa Dragones, dedicado a los Dragones de Allende y al mismo General.

Inaugurando la 6ª edición del festival de La Calaca, el miércoles 1º de noviembre tuvo lugar una de las siempre originales *Pairing Table* de Tequila Casa Dragones, esta vez a cargo del consolidado chef Gerardo Vázquez Lugo de Nicos, restaurante en la Ciudad de México que fue reconocido por tercera vez consecutiva en la última edición de The Latin America’s 50 Best Restaurants. El menú a cargo del reconocido chef cuya cocina se caracteriza por ser de una sólida base tradicional que se mezcla a la perfección con una conceptualización moderna, constó de una tostada de trucha salmonada, tamal colado de calabaza, terroba de manitas de puerco, consomé a la lima, birria tatemada y dos postres: naranja fingida y helado de queso cotija con papaya. Los sabores creados especialmente para este menú único por Vázquez Lugo fueron delicadamente pensados para maridar con las notas elegantes y el balanceado trasfondo especiado de Tequila Casa Dragones Joven. El chef, quien valora la extrema atención al detalle de este tequila, buscó resaltar su complejidad aromática y los sabores cítricos y florales para terminar de construir esta exclusiva experiencia gastronómica. Para terminar la noche, se llevó a cabo una fiesta privada titulada "La Muerte Elegante", donde DJ Sabo, invitado especial de la noche, aseguró el cierre perfecto a la inauguración del festival.

Bertha González Nieves, CEO y Cofundadora de Tequila Casa Dragones comentó durante la Pairing Table en Casa Dragones: “Estamos muy contentos de compartir un Pairing Table más, en honor del ya reconocido festival de La Calaca en San Miguel de Allende. Durante esta semana queremos ser parte clave en la promoción de nuestras tradiciones, reforzando nuestro compromiso con San Miguel de Allende, para este evento que engloba arte, cultura y gastronomía, siendo estos algunos de nuestros pilares esenciales.” “Nuestro programa de *Pairing Table* se conceptualizó para ofrecer una experiencia exclusiva y excepcional. Abrimos las puertas de Casa Dragones para que chefs y amigos compartan un buen momento dentro de una atmósfera íntima y única, para vivir una experiencia gastronómica irrepetible.”, añadió.

Del 1º al 5 de noviembre, se llevó a cabo el famoso Festival La Calaca 2017 en San Miguel de Allende, considerada la “Mejor Ciudad del Mundo” de acuerdo con la publicación *Travel + Leisure*. Con Tequila Casa Dragones como uno de sus patrocinadores y constantes participantes gracias a la estrecha relación de la casa tequilera independiente con Veronique Pitman, quien fundara La Calaca hace seis años, y con Claudia Oliver actual CEO; a lo largo de cinco días tuvieron lugar conciertos, performances, talleres, arte y pláticas en torno al evento que busca rendir honor y proteger la tradición.

Paralelo, se llevó a cabo la tradicional Cena Negra en Moxi, restaurante ubicado en el Hotel Matilda. El menú a cargo del chef Eduardo García, quien trabajó en Le Bernardín en Nueva York y actualmente está el frente de Máximo Bistrot uno de los *hot spots* culinarios favoritos de la Ciudad de México, presentó en el tercer tiempo un ceviche de pulpo y cangrejo moro a la mexicana, maridado con Tequila Casa Dragones Joven, resaltando las notas cítricas y sabores minerales del tequila.

Así como en México se rinde homenaje a nuestros muertos llenando de color las calles y los corazones, Casa Dragones honra –con su tequila de sabor característico, cuerpo y aroma que refleja el cuidado y la pasión que involucran su producción artesanal– a la tierra mexicana, a sus raíces y, sobre todo, sus tradiciones.

**# # #**

**Acerca de Casa Dragones**

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 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.

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 revistas Food & Wine y Fortune, la máxima autoridad en lo que se refiere a gastronomía, viajes, diseño y entretenimiento. Además, fue invitada al panel “La misión de emprender” del Foro Forbes Mujeres Poderosas: Redefiniendo el poder .

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 al reunir tanto a chefs como a personalidades de la industria para entender la actualidad gastronómica contemporánea.

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/)

**CONTACTO**

Ana Laura García Tinoco Ariza

Another Company

ana@anothercompany.com.mx

móvil: (52 1) 55 3198 9113

T: +52 55 6392 1100 Ext.3416