**Disfruta de la esencia pura del agave con Tequila Casa Dragones en esta temporada**

* Casa Dragones comparte las recetas de deliciosos cocteles ideales para disfrutar durante esta temporada de calor.

**Ciudad de México, a 25 de abril de 2022.-** Tequila Casa Dragones tiene diversas expresiones que se pueden disfrutar en diferentes momentos del día y del año, y para refrescarse en esta calurosa temporada te compartimos deliciosos cocteles diseñados por algunos de los mejores mixólogos, que aprovechan al máximo los atributos de Casa Dragones Blanco y que son fáciles de preparar en casa, frente a la playa o en cualquier barra con los aditamentos necesarios.

***Perfect Serve*: Casa Dragones Blanco en las rocas con un twist cítrico**

**Ingredientes:**

* Hielos de 5 cm hechos con agua purificada.
* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* *Twist* de temporada, como toronja o limón amarillo.

**Modo de preparación.**

Servir todos los ingredientes en un vaso tipo old fashioned y agregar el twist de temporada preferido.

***Clericot de Primavera:*** **José Luis León, Director de Hospitalidad en Limantour**

**Ingredientes:**

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 45 ml de jerez fino.
* 15 ml de jugo de limón verde.
* 15 ml de jarabe de romero.
* 45 ml de aloe vera.
* 30 ml de jugo de pepino.
* 1 rodaja de limón.
* Hojas de hierbabuena.

**Modo de preparación:**

Combinar todos los ingredientes en un *shaker* y servir en un vaso con hielo. Decorar con una rodaja de limón y hojas de hierbabuena.

***Basil Smash*: José Luis León, Director de Hospitalidad en Limantour**

**Ingredientes:**

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 45 ml de jugo de bergamota.
* 10 ml de miel de agave.
* 10 Hojas de albahaca.

**Modo de preparación:**

Mezclar los ingredientes en un *shaker*. Servir en un vaso tipoold fashionedcon un cubo de hielo. Decorar con una hoja de cilantro o eneldo.

***Nido de Dragón*: Mike Espinoza, F&B Amatte Wellnest Community**

**Ingredientes:**

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 10 ml de Chartreuse verde.
* 40 ml de aloe vera.
* 7.5 ml de ácido cítrico.

**Modo de preparación:**

Mezclar los ingredientes con hielos. Servir en una copa y decorar con una rodaja de limón.

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com.mx/) y sigue sus redes sociales en [Facebook](https://www.facebook.com/CasaDragones), [Twitter](https://twitter.com/casadragones) e [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones/).

###

**ACERCA DE CASA DRAGONES**

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocida 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 degustar 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**

Mare Barquera

Senior Account Executive, Another Company

M. + (521) 55 3901 7361

[mare.barquera@another.co](mailto:mare.barquera@another.co)

Yahel Peláez

PR Manager

M. + (521) 55 2732 4937

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

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

M. + (521) 55 9198 7567

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