**Tequila Casa Dragones presenta su pequeña nueva versión, ideal para acompañar tus días de verano**

* *La esencia pura del agave, ahora, en una versión más pequeña.*

**Ciudad de México, a 11 de julio de 2018.-** Tequila Casa Dragones presenta una nueva botella de 375 ml, réplica de su botella tradicional de Tequila Blanco de 750 ml. Casa Dragones Blanco es un tequila 100 por ciento puro de agave azul, producido en pequeños lotes, mediante un proceso innovador que se enfoca en la pureza del agave. Este tequila es elaborado especialmente para disfrutarse en las rocas o en cócteles de alta gama.

La nueva presentación de Tequila Casa Dragones Blanco 375 ml permite degustar la esencia pura del agave en cualquier lugar al que este verano te lleve, disfrutándolo solo, en las rocas o en las rocas con un *twist* de tu cítrico favorito.

Como el envase de un fino perfume, esta nueva versión de Tequila Casa Dragones Blanco será un objeto de culto para los aficionados del tequila, ya que es una perfecta miniatura de la icónica botella de Tequila Casa Dragones Blanco, que podrá acompañarte en cualquier momento especial. Al igual que la presentación de 750ml, esta botella también es elaborada con vidrio de perfumería libre de plomo, numerada y firmada a mano por el Maestro Tequilero, enmarcando este objeto del deseo en la característica caja azul de Casa Dragones.

Ya sea para un viaje a la playa, un pequeño detalle para una ocasión especial o simplemente para disfrutar de Tequila Casa Dragones Blanco en su versión para acompañarte a cualquier destino, esta nueva presentación de esta bebida ultra-premium mexicana es la propuesta más reciente de Casa Dragones para que los consumidores puedan disfrutar de la pureza del agave en cualquier lugar al que vayan.

La pequeña botella está a la venta a partir del verano de 2018. Para más información de dónde adquirir Casa Dragones Blanco 375ml, contacta al servicio de concierge: servicioVIP@casadragones.com

**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