**Acompaña este primer día nacional del tequila, con el artesanal Tequila Casa Dragones Joven**

* Gastronomía, arte y cultura definen el paso de esta bebida que llegó a transformar la historia del tequila desde su lanzamiento en 2009.

**Ciudad de México, a 14 de marzo de 2019.-** Celebra el primer día nacional del tequila este sábado 16 de marzo, brindando con Tequila Casa Dragones Joven, un tequila moderno y artesanal, que ha ganado la admiración de aficionados al tequila, catadores y chefs reconocidos internacionalmente, por su distintivo sabor, aroma y cuerpo que reflejan el cuidado y precisión que requiere en la producción de cada una de sus botellas.

Presentado en 2009, Casa Dragones Joven es elaborado con agave tequilana weber azul 100 por ciento puro y ha sido considerado durante años como el “Tequila Favorito de los Conocedores” por la revista Forbes. Con el fin de empujar los límites de lo que estaba establecido, producido en pequeños lotes, con un proceso altamente moderno y de edición limitada, este tequila es el resultado de un maridaje delicado de tequila blanco con tequila extra añejo, que ha sido añejado en barricas de roble americano nuevas durante cinco años para crear un sabor suave, perfecto maridar con la comida o degustarse solo.

Más tarde, en 2014, expandieron el repertorio con la presentación de Tequila Casa Dragones Blanco, siguiendo la atención al detalle y producción botella por botella, enfocado en presentar la pureza del agave e ideal para usar en mixología de autor o disfrutarse en el perfect serve *Dragones on the rocks*, en las rocas con un twist de toronja.

Los atributos de Tequila Casa Dragones Joven fueron puestos a prueba, como todas las bebidas que detentan gran calidad, donde expertos pertenecientes a la Academia Mexicana de Catadores de Tequila, encontraron resultados, además de positivos, sorpresivos que redefinieron, después del lanzamiento de Tequila Casa Dragones Joven, a la industria tequilera a nivel mundial. El sabor que este tequila deja en boca, esa estela después de probarlo, es limpio, cálido, con notas sutiles avellanadas, abierto y agradable. El gusto es ligero y terso con notas de vainilla y un toque de especias, balanceado con delicados matices de pera. El aroma, por su parte, es fresco, con un sutil aroma floral y cítrico con ligeras notas de agave cocido. Para finalizar, el cuerpo es abundante y sedoso con tonos platinos brillantes. En resumen: Tequila Casa Dragones Joven tiene características que ninguna otra bebida de su tipo había mostrado en el pasado.

Al ser un tequila creado y pensado para el maridaje, Casa Dragones Joven se ha convertido rápidamente en el favorito de chefs de primer nivel, quienes han creado recetas únicas con ingredientes especiales, como el chocolate o las ostras, para acompañar con esta bebida. El renombrado chef Joan Roca del Celler de Can Roca -rankeado en el puesto 2 de The World’s 50 Best Restaurants- creó, por ejemplo, un postre llamado “Anarquía de chocolate”, un medallón de chocolate inspirado en motivos mayas y diseñado especialmente para maridarse con este tequila.

Otro maridaje que potencia las notas y el sabor Tequila Casa Dragones Joven es uno creado, en conjunto, por el chef Enrique Olvera, fundador de restaurantes como Pujol y Moxi, el artista Pedro Reyes y Casa Bosques, líderes en el mercado de la chocolatería: un chocolate amargo, hormiga chicatana y sal.

En cuanto a las ostras, la chef Elena Reygadas, de Rosetta -calificado en el puesto 41 de Latin America’s 50 Best Restaurants- creó las Ostras Kushi con helado de rábano picante, flor de borraja y perifollo, opción para degustar un complejo balance entre la intensidad del rábano picante, las notas de clavo y canela en las ostras encurtidas, y la calidez de Tequila Casa Dragones Joven. El chef Matteo Salas hizo su aportación, a su vez, a estos maridajes con ostras con uno sumamente especial: el de ostras y xoconostle, que cautiva con el balance de sabores dulces y ácidos que mezclan esta variedad de tuna con la ternura de unas suculentas ostras, y las marida a la perfección con las finas notas de agave cocido de Casa Dragones Joven.

La calidad en el interior de la botella de Casa Dragones Joven se replica en el exterior con la caja azul y el listón atado a mano, los cuales aluden al uniforme de la caballerizas del escuadrón de élite de la reina –ubicadas en San Miguel de Allende–, conocidos como dragones y que, más adelante, fueron liderados por el general Ignacio Allende, participando de manera destacada en el movimiento de Independencia de México.

Tequila Casa Dragones Joven ha sido partícipe de cientos de historias con diversos actores en escenarios de todo el mundo. El arte, la gastronomía y la cultura han sido piezas fundamentales en la breve historia de Casa Dragones, que promete un futuro con nuevos retos, más colaboraciones con personalidades de distintos ámbitos y un compromiso sincero con la calidad que siempre ha caracterizado a este productor minorista independiente mexicano, por lo que nos sentimos orgullosos de brindar por este primer día nacional de tequila.

**###**

**Acerca de Casa Dragones**

Casa Dragones es un productor minorista independiente de tequila conocido por Tequila Casa Dragones Joven y Tequila Casa Dragones Blanco, bebidas que reflejan el cuidado y 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 extra añejo con tequila blanco que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse derecho. En 2014, el productor minorista independiente presentó una segunda etiqueta, 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. Este tequila ha acumulado, de igual manera, fidelidad por parte de los mixólogos más importantes a nivel internacional, quienes han creado recetas originales que resaltan los atributos de esta bebida. En 2018, Casa Dragones presentó una versión miniatura de la botella original de Tequila Casa Dragones Blanco, ideal como regalo por parte de cualquier anfitrión o como una versión para llevar.

<http://www.casadragones.com/>

**CONTACTO**

Ana Laura García Tinoco Ariza

Another Company

ana@another.co

móvil: (52 1) 55 3198 9113

T: +52 55 6392 1100 Ext.3416