**Cócteles invernales: la mejor forma de brindar en esta época y tener unas cálidas festividades con Casa Dragones**

* Recetas diseñadas por mixólogos de renombre y fáciles de preparar que se ajustan a los colores, sabores y atmósferas propias de la temporada, con el sabor único que ofrece Tequila Casa Dragones Blanco.

**Ciudad de México, XX de diciembre de 2023.-** Brindar es una de las tradiciones más constantes y generalizadas de esta época. Es un gesto que significa unión, celebración y una suerte de triunfo por un año más que se va y otro más que viene. Por ello, no se trata de cualquier choque de copas: necesita hacerse con un cóctel igualmente especial que los motivos por los que se hace. Aquí es donde entra Tequila Casa Dragones.

Esta vez, la inspiración es el invierno. Entre el blanco y el rojo tan propios de esta época, talentosos mixólogos como el director de bebidas de Limantour; una de las participantes de las Jamming Sessions y un icono de las barras a nivel global, diseñaron tres magníficos cócteles con Casa Dragones Blanco, que cualquiera puede preparar y disfrutar durante estas festividades.

***Dragones Velvet* (Please don’t tell, New York)**

Una cornucopia cremosa de sabores otoñales está presente en este innovador cóctel. Los toques dulces y especiados de la cúrcuma y la calabaza de Castilla crean una sensación única en este cóctel.

* **Ingredientes:**
* 1 ½ oz. Casa Dragones Blanco
* ¾ tsp. Puré de calabaza de Castilla
* ¼ oz. Taylor’s Velvet Falernum
* ¾ oz. Leche descremada
* 1 Clara de Huevo
* ⅛ tsp. Cúrcuma molida
* **Modo de preparación:**
* Combina los ingredientes y agita en seco en un shaker. Luego añade hielo y agita. Realiza un colado fino sobre una copa coctelera previamente enfriada.

***Corazón de flor* (Amber Martínez)**

Un cóctel original inspirado en el tema de *"Deje mi corazón en San Miguel",* casa espiritual de Dragones, con las tonalidades perfectas, sabores e ingredientes ideales para crear una atmósfera festiva con un solo brindis.

* **Ingredientes:**
* 1 ½ onzas de Fatwash Casa Dragones Blanco.
* ¾ onza de miel de abeja.
* ¼ onza de jugo de toronja.
* ½ onza de jugo de limón.
* ¼ onza de jugo de cacao.
* 1 clara de huevo.
* ½ onza de Butterfly Pea Tea con Lillet Blanco.
* **Modo de preparación:**
* Escarcha una copa coupé con sal rosa y miel de abeja. En un *shaker*, mezcla todos los ingredientes. Realiza un colado fino sobre la copa y decora con miel de abeja.

***Winter Flower* (Jim Meehan)**

Una versión con tequila del Hot Toddy, que utiliza jamaica y granadina para acentuar las notas aromáticas de Tequila Casa Dragones Blanco.

* **Ingredientes:**
* 1 ½ onzas de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 4 ½ onzas de té caliente de jamaica.
* ¼ de Benedictine.
* ¼ de Granadina Jack Rudy.
* **Modo de preparación:**
* Mezcla todos los ingredientes y sirve en una copa pre-calentada, acompañada con medio limón con clavo.

Para adquirir tu botella de Tequila Casa Dragones Blanco y las otras expresiones de la casa, además de conocer más recetas para esta temporada, visita [www.casadragones.com](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, conocido por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco, Tequila Casa Dragones Añejo y Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara 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 degustarse 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 barricas nuevas: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. Finalmente, en 2022 Casa Dragones presenta Casa Dragones Reposado Mizunara, tequila 100% de agave Azul reposado en barricas nuevas de roble Mizunara que encuentra el balance perfecto entre la mineralidad del agave con las notas suaves y sedosas del roble japonés, creando una dulzura refinada y elegante que desafía lo establecido. Para mayor información visita www.casadragones.com

**CONTACTO**

**XXX**