**Tequila Casa Dragones: la mejor opción para brindar este mes patrio**

* *La Casa Tequilera de lujo nació en San Miguel de Allende, una de las ciudades clave en el movimiento de la Independencia de México.*
* *Para celebrar las fiestas patrias, Tequila Casa Dragones comparte una receta especial de Yana Volfson preparada con Casa Dragones Blanco.*

**Ciudad de México, xx de septiembre de 2023.** Las Fiestas Patrias se acercan y como cada año, el país enaltece la cultura y riqueza con la que cuenta México, a través de celebraciones que incluyen gastronomía nacional, así como destilados mexicanos que son multipremiados en todo el mundo, tal es el caso de Tequila Casa Dragones.

La historia de esta Casa Tequilera está inspirada en Los Dragones de la Reina, quienes se ubicaban en San Miguel de Allende. Esta fue una caballería de élite que lideró el movimiento de Independencia de México en 1810. Además, la firma mexicana de tequilas *premium* rinde homenaje a este evento histórico y a los mismos Dragones colocando el número 16 en cada una de sus botellas refiriendo también a la ubicación actual de La Casa Dragones.

Debido a la importancia que tiene este día para el origen de la marca, durante este mes patrio se recomienda conocer las múltiples actividades dentro de la recién renovada Casa Dragones, donde se pueden disfrutar visitas guiadas y degustaciones de las cuatro expresiones del tequila, en donde podrán conocer no sólo las 4 expresiones de esta Casa Tequilera y descubrir magníficas piezas de diseño hechas por algunos de los artistas y diseñadores más importantes en México. También podrán disfrutar de experiencias de degustación únicas como *After-dinner* *drinks*, la cual brinda la oportunidad de probar cocteles de autor inspirados en postres emblemáticos.

Casa Dragones también cuenta con activaciones fuera de La Casa; los amantes de la mixología podrán gozar una experiencia en Bekeb Bar con una clase de coctelería de autor impartida por la reconocida bartender Fabiola Padilla, además de contar con cenas maridaje en aclamados restaurantes de San Miguel de Allende como Bovine y Hortus.

Los precios oscilan desde 1,800 MXN hasta 3,750 MXN por persona. Para más información, se recomienda visitar el sitio web y verificar disponibilidad en [CasaDragones.com](https://casadragones.com/us/reserve-tequila-experiences?utm_source=press&utm_medium=article&utm_campaign=casa-dragones-experiences). Para reservar y coordinar experiencias personalizadas se sugiere contactar directamente a *concierge* en [Concierge@CasaDragones.com](mailto:Concierge@CasaDragones.com).

Por otro lado, para aquellos que elijan celebrar el Día de la Independencia desde la comodidad de su hogar, Tequila Casa Dragones ofrece una receta exclusiva para conmemorar el mes patrio.

La reconocida mixóloga Yana Volfson comparte el coctel Bandera preparado con Casa Dragones Blanco, un tequila que tiene aroma fresco y herbáceo mezclado con toques cítricos de toronja y manzana verde, creando un equilibrio único de notas semidulces de agave realzadas por toques de pimienta y clavo.

**Bandera**

**Ingredientes:**

-1.25 onzas de Casa Dragones Blanco

-1/4 onza de Licor Giffard Creme de Cacao

-1/4 onza de Velvet Falernum

-1/2 onza de jugo de lima

-Una pizca de estragón

-Hoja Santa

-Hojas de menta

-Granada

**Preparación:**

-Forra el fondo de un vaso *highball* con hojas de menta y Hoja Santa

-Añade hielo

-Mezcla todos los ingredientes y agita con hielo

-Cuela y vierte sobre hielo

-Cubre con granada

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

**###**

**Sobre Tequila 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 toneles: 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.mx](http://www.casadragones.com.mx).