**PREPARA CON TEQUILA CASA DRAGONES BLANCO DOS CÓCTELES DE AUTOR PARA ACOMPAÑAR LAS FIESTAS DE FIN DE AÑO**

* El gusto suave y balanceado con notas semidulces de agave con tonos de pimienta y clavo de olor de Tequila Casa Dragones Blanco será el protagonista de las fiestas decembrinas gracias a estas dos opciones de coctelería de autor.

La época de festejar con amigos y familiares se acerca, y Tequila Casa Dragones Blanco te ofrece dos opciones de coctelería que sin duda lo convertirá en el mejor de los anfitriones gracias a estos tragos de alta gama que fueron creados por mixólogos especialistas.

Tequila Casa Dragones Blanco, catalogado como “Mejor Tequila Blanco” por la organización Epicurious, es producido en lotes pequeños y 100% de agave azul, utilizando un proceso único e innovador, perfecto para tomarse en las rocas o para preparar cocteles de autor. Nuevamente considerado dentro de la lista de “Oprah’s favorite things 2017” de la publicación O, The Oprah Magazine para esta temporada decembrina, Tequila Casa Dragones Blanco viste de gala con una [funda edición especial](https://tequila-casa-dragones.another.co/tequila-casa-dragones-blanco-el-regalo-perfecto-para-las-fiestas-de-fin-de-ano) ideal para los amantes del lujo y del buen gusto.

Casa Dragones presenta dos exquisitas opciones de coctelería, una creado en The French Laundry, del altamente reconocido Chef Thomas Keller; mientras que la segunda de José Luis León, la estrella en mixología de Limantour, considerado en el número 14 de los “50 Best Bars 2017”. Sorbos concebidos solo para conocedores y paladares exigentes.

**Citrôn au Jardin de The French Laundry**

The French Laundry, célebre restaurante con estrellas Michelin ubicado en California, mundialmente reconocido por su uso de ingredientes locales y de temporada, nombra este coctel como Citrôn au Jardin, donde son mezclados hinojo bronceado y miel virgen para preparar esta bebida fresca y aromática. El jugo de limón amarillo balancea las notas semidulces de agave, mientras que el hinojo y el Chartreuse resaltan los sabores herbales de Casa Dragones Blanco.

Receta del coctel

* 60 ml Tequila Casa Dragones Blanco
* 7.5 ml Chartreuse amarillo
* 15 ml miel virgen
* 7.5 ml jarabe simple
* 20 ml jugo de limón amarillo
* 20 ml agua mineral con gas
* 2 ramitas de hinojo bronceado

Machacar una de las ramitas de hinojo, añadir el resto de los ingredientes con hielo y agitar. Colar en vaso Old Fashioned con un cubo de hielo gigante. Decorar con la otra ramita de hinojo.

**El 16 por José Luis León**

José Luis León, creó esta bebida inspirándose en la experiencia sensorial inmersiva de Casa Dragones Tasting Room. “Este coctel —lo mismo que el Casa Dragones Tasting Room— está pensado para disfrutarlo con los cinco sentidos”, explica León, y lo logra mediante la fusión de ingredientes como clara de huevo, que le da cremosidad, además de uvas verdes, jugo de limón verde y vermut blanco infusionado con manzanilla. El resultado es un coctel fresco y elegante, con un perfil de sabor único.

Receta del coctel

* 60 ml Tequila Casa Dragones Blanco
* 15 ml Vermouth blanco infusionado con manzanilla
* 20 ml oleo saccharum
* 25 ml jugo de limón verde
* 2 uvas verdes

Agita con hielo y cuela poco a poco en una copa helada; adorna con rebanadas de uva verde.

Para más recetas, visita<http://casadragones.com.mx/>

**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