**Tequila Casa Dragones, presente en La Gala del Tamayo 2024**

* La casa tequilera forma parte en uno de los eventos clave del arte y la cultura en México, el cual tiene como principal objetivo apoyar a uno de los espacios de exhibición en la capital del país más importantes, referente del arte contemporáneo e innovadoras expresiones creativas a nivel mundial.

**Ciudad de México, a XX de febrero de 2024.-** [Tequila Casa Dragones](https://casadragones.com/us) participó el pasado 8 de febrero en la edición 2024 de La Gala del Tamayo, siendo la tercera ocasión en la que está presente en este importante evento cultural en la Ciudad de México, una actividad que reafirma el sólido vínculo que la casa tequilera tiene con el mundo de la cultura y el arte a nivel nacional.

Dicha gala es el evento de recaudación anual más importante organizado por la Fundación Olga y Rufino Tamayo (FORT) para apoyar al Museo y a su programación, el cual, durante décadas, ha fungido como un recinto donde las figuras más importantes de la escena cultural han expuesto sus creaciones y las han acercado a entusiastas y audiencias más amplías en México.

Entre las personalidades que formaron parte de la gala, destacan nombres como el de Aimée Servitje, Alejandra Servitje, Magalí Arriola, Mara Ortega, Jerónimo Gaxiola, Gabriela Cámara y Bertha González Nieves, CEO y cofundadora de Tequila Casa Dragones.

Durante la gala, se sirvió una cena especial compuesta de deliciosos platillos para maridar con las expresiones de Tequila Casa Dragones Joven: un sope de puré y salsa negra; ostión con ikura curado y habanero; aguachile verde tatemado de kampachi y un mousse de chocolate con mamey y cream al pixtle, entre otros más.

Para complementar esta oferta gastronómica, como ya es tradición, Tequila Casa Dragones sirvió durante la noche tres de sus emblemáticas etiquetas: Tequila Casa Dragones Blanco –con la presentación Dragones Rocks–; Casa Dragones Añejo Barrel Blend; Casa Dragones Reposado Mizunara, cada una de éstas con sus propios atributos y maneras de representar el cuidado en el detalle que la casa tiene a la hora de confeccionarlas. Para finalizar la velada con un toque de elegancia, se sirvió el Mexpresso Martini con Casa Dragones Añejo Barrel Blend después de la cena.

Bertha González Nieves, Cofundadora y CEO de Tequila Casa Dragones, aseguró que “siempre ha sido un orgullo formar parte de un noche como ésta, que celebra y pone en el centro de la conversación a un espacio como el Museo Tamayo, insignia del arte contemporáneo en México y un lugar necesario para impulsar el arte y la cultura de nuestro país, y a aquellos nombres que ponen su nombre en alto y que reafirman el carácter artesanal y creativo que ha formado parte de nuestra historia”.

Por su parte, Magalí Arriola, Directora del Museo Tamayo, agradeció el apoyo recibido por los asistentes a la gala, a las instituciones, fundaciones y a marcas como Tequila Casa Dragones que colaboran, año con año, a esta causa en favor de este espacio cultura en México.

Una vez más, Tequila Casa Dragones pone al arte contemporáneo y a la cultura como pilares fundamentales de su identidad como marca. Esto, gracias a que son disciplinas que le inspiran, desde su propio contexto, a innovar y presentar nuevas expresiones de tequila a partir de un proceso artesanal, detallado y único, que ofrece etiquetas sin par en el mercado.

Para más información, visita <https://casadragones.com.mx/>

**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 PARA PRENSA**

**XXX**