**Romántico maridaje de Tequila Casa Dragones Joven con mole de la chef Martha Ortiz**

* *Tequila Casa Dragones Joven se conjuga de manera magnífica con el excepcional platillo “mole sensual de cacao” de la chef Martha Ortiz.*

**Ciudad de México, a 10 de febrero de 2017.-** Este 14 de febrero, **Tequila Casa Dragones** te invita a celebrar con un novedoso platillo de la chef Martha Ortiz del restaurante Dulce Patria –establecimiento incluido en la lista de Latin America’s 50 Best Restaurants–, maridado con Tequila Casa Dragones Joven.

La creación de la chef constituye una original propuesta que evoca la tradición ancestral nacional alrededor del cacao como vía de exaltación a los sentidos y la corporaliza en la salsa más utilizada en nuestro país: el clásico mole. Este sincretismo representa la clave en el sabor y prestigio de este platillo.

De igual manera, Tequila Casa Dragones Joven combina el respeto a la tradición con el impulso innovador que da como resultado su aroma sutil y cítrico. Así, este destilado representa el complemento ideal para esta original concepción *gourmet* y, en consecuencia, se erige como el pretexto perfecto para compartirse y disfrutarse con esa persona especial.

Tequila Casa Dragones Joven es un tequila 100 por ciento puro de agave azul elaborado en pequeños lotes y de edición limitada. Está hecho de un maridaje delicado de tequila blanco con tequila extra añejo, añejado en barricas de roble americano durante cinco años para crear un sabor suave y perfecto para degustarse derecho o maridar con la comida. Es de sabor elegante con un cuerpo abundante y sedoso, de textura tersa y con una diversidad de matices que resultan en un carácter refinado que combina armónicamente con este singular platillo.

Para disfrutar de este sutil maridaje, visita el restaurante Dulce Patria en Anatole France 100, col. Polanco en la Ciudad de México.

**# # #**

**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