**Dos estilos y obsequios ideales para papá: Tequila Casa Dragones Añejo y Tequila Casa Dragones Joven**

**Ciudad de México, 18 de junio de 2020.-** Todo el cariño y enseñanzas que papá ha puesto en ti, puede verse recompensado este Día del Padre con un obsequio tan único como él: una botella del nuevo Tequila Casa Dragones Añejo o una botella personalizada de Tequila Casa Dragones Joven.

Tequila Casa Dragones Añejo se distingue por el proceso de añejamiento en dos diferentes tipos de barricas, de roble francés y roble americano nuevos, cada uno seleccionado por sus características y sabores únicos. Al final del proceso de añejamiento, Casa Dragones mezcla el estilo de ambos barriles, produciendo así un tequila añejo de agave verdaderamente único, con sutiles notas de cacao, higo y especias, y creando una experiencia sensorial sin precedentes que sorprenderá a cualquier papá.

Tequila Casa Dragones Joven, por su parte, es un tequila 100% de agave azul hecho de un maridaje delicado entre tequila blanco y tequila extra añejo, el cual lo convierte en el reflejo del gran estilo que caracteriza a papá.

La atención al detalle de Casa Dragones Joven se ve reflejada en sus procesos artesanales

desde su producción en pequeños lotes, hasta la técnica tradicional de grabado de pepita en el diseño de la botella, la cual es hecha a mano por artesanos mexicanos, convirtiéndolo en un obsequio aún más especial e único en su clase.

En la etiqueta de este decantador de cristal, maestros calígrafos de Casa Dragones podrán personalizar las botellas de Tequila Casa Dragones Joven, incluyendo en cada una de éstas los mensajes especiales que los hijos le dedicarán a sus papás.

Para adquirir tu botella de Tequila Casa Dragones Añejo y tu botella personalizada de Tequila Casa Dragones Joven, puedes ponerte en contacto con el servicio de [Concierge](http://www.casadragones.com/) de Casa Dragones, que te dará todas las indicaciones para crear este especial regalo para papá.

Si necesitas más información sobre Casa Dragones, favor de visitar nuestra página de internet <http://www.casadragones.com/> o síguenos en @casadragones en Facebook, Instagram o Twitter.

###

Realiza tu pedido a domicilio de Casa Dragones a través de los sitios web de La Europea, El Palacio de Hierro, Vinoteca, La Castellana Vinos América, City Market o Liverpool.

**Acerca de Tequila Casa Dragones**

Casa Dragones es una casa tequilera independiente de edición limitada, conocido por Tequila Casa Dragones Joven y Tequila Casa Dragones Blanco, bebidas que reflejan el cuidado y 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 tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse derecho y maridar con la comida. Reconocido por Wine Enthusiast con las más alta calificación obtenida por un tequila. En 2014, la Casa Dragones presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, un tequila que tiene como objetivo preservar la pureza y calidad de su agave a través de un proceso ultra moderno entregando la elegancia y sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. Este tequila ha acumulado, de igual manera, fidelidad por parte de los mixólogos más importantes a nivel internacional, quienes han creado recetas originales que resaltan los atributos de esta bebida. Para más información favor de visitar nuestra página de internet <http://www.casadragones.com/> o síguenos en @casadragones en Facebook, Instagram o Twitter.

**CONTACTO**

Yahel Peláez
Puesto: Sr Account Executive

Compañía: Another Company

Móvil: (+52) 1 55 2732 4937

email: yahel.perez@another.co

Armando Trucios
Fashion, Lifestyle and Luxury Supervisor

Another Company

Móvil: (+52) 1 55 2732 4937

email: armando.trucios@another.co

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

Another Company

Móvil: (+52) 5591987567

email: luis.morales@another.co