**Día Internacional del Tequila: Estas son las etiquetas de tequila recomendadas por los chefs y mixólogos más importantes del mundo**

* *Enrique Olvera de Pujol y Elena Reygadas de Rosetta, son algunos de los chefs de fama mundial que maridan sus platillos con Tequila Casa Dragones.*
* *La Casa Tequilera mexicana tiene una colección de etiquetas de lujo que son las favoritas de los mixólogos a nivel internacional.*

**Ciudad de México a XX de julio del 2023.-** Este 24 de julio se celebra el Día Internacional del Tequila, una fecha en la que la UNESCO declaró a los campos de Agave ubicados en Jalisco, como Patrimonio Cultural de la Humanidad. Además, este ingrediente principal de cocteles clásicos como La Margarita o La Paloma, se ha posicionado como una bebida versátil que también marida con la alta gastronomía y que puede ser degustado en las rocas o en mixología de autor.

La casa tequilera ultra premium cofundada en 2008 por Bertha González Nieves, la empresaria y primera mujer reconocida como Maestra Tequilera en México, distinción otorgada por la Academia Mexicana de Catadores de Tequila, busca continuar innovando en la industria, y continuar demostrando que el tequila tiene todas las credenciales necesarias para competir contra otros destilados a nivel mundial.

Casa Dragones nació en San Miguel de Allende y debutó en 2009 con el lanzamiento de Casa Dragones Joven, y ha continuado demostrando la gran calidad de sus etiquetas, al ser de las favoritas de chefs como Enrique Olvera de Pujol, uno de los mejores restaurantes de México por y el mundo 50 Best; Elena Reygadas de Rosetta, nombrada la mejor chef del mundo por 50 Best en 2023; Daniela Soto-Innes, reconocida como la mejor chef del mundo por 50 Best en 2019 y por Fabiola Padilla, reconocida mixóloga y fundadora de Bekeb San Miguel de Allende; José Luis León, Director de Bebidas en RitualH (Limantour, Baltra y Xamán), entre otros.

Estas importantes personalidades del ámbito gastronómico maridan sus platillos con las etiquetas de tequilas premium de Casa Dragones, incluso cuentan con cocteles en sus cartas de mixología elaborados con estas botellas:

**El mejor tequila para la cocina de mar**

Casa Dragones Joven tiene un aroma floral y cítrico. Este destilado premium ofrece un sabor ligero y terso con las notas de vainilla, así como un toque de especias, balanceado con delicados matices de pera.

Esta etiqueta de lujo está hecha especialmente para degustar derecho o con maridajes. Reconocidos chefs como Enrique Olvera, recomiendan acompañarlo, por ejemplo, con un pescado zarandeado a la parrilla.

En el caso de la chef Elena Reygadas, propone acompañar este tequila con ostiones Kushi, los cuales crean un maridaje perfecto con la mineralidad y el sabor suave de Casa Dragones Joven.

**El favorito de los mixólogos**

Tequila Casa Dragones Blanco está elaborado mediante un proceso innovador que se enfoca en la pureza del agave y en la del agua pura de manantial, entregando un sabor balanceado que es ideal para disfrutar en las rocas o en coctelería de alta gama.

Yana Volfson, formalmente directora de bebidas en Casamata, resalta las notas de sabor a manzana verde y pimienta con un coctel que incluye Casa Dragones Blanco, Agua Tónica, Vermouth y hielo.

Otra alternativa es disfrutarlo solo en las rocas, ya que de esta manera se descubren sus notas semidulces de agave con tonos de pimienta y clavo de olor.

**Para los expertos en tequila**

Tequila Casa Dragones Añejo Barrel Blend es perfecto para el conocedor de bebidas añejas. Las notas sutiles de higo y almendra tostada, así como las notas predominantes de agave lo hacen el digestivo ideal para después de la cena o maridaje con postres.

Cabe destacar que esta bebida premium pasa por un proceso de añejamiento en dos barricas nuevas; de roble americano y roble francés, haciendo un maridaje artesanal al concluir el proceso de añejamiento, procedimiento que le da un sabor único.

**El tequila mas innovador**

Casa Dragones Reposado Mizunara es un tequila 100% de agave Azul y es reconocido como el primero en ser reposado en barricas nuevas de roble Mizunara, el cual es originario de Japón, empleado tradicionalmente para añejar whiskey japonés.

El aroma de esta expresión es dulce, con notas de flor de naranja y magnolia, y sutiles notas de miel y sándalo. En cuanto al sabor, Casa Dragones Reposado Mizunara tiene notas balanceadas de roble, chabacano y ganache.

Estas botellas demuestran porqué Casa Dragones se ha posicionado como el tequila de lujo favorito que pone en alto el nombre de México a nivel internacional.

**Verano con Casa Dragones**

El Día Internacional del Tequila coincide con el inicio de las vacaciones de verano, por lo que es una buena oportunidad para celebrar esta bebida en la sede principal de Casa Dragones: San Miguel de Allende, un destino en el que la Tequilera Mexicana tendrá experiencias nuevas.

Tal es el caso de *After Dinner Drinks*, una experiencia bajo la curaduría de Yana Volfson, la cual se llevará a cabo en *The Obsidian Bar* en La Casa Dragones. El menú tendrá coctelería dulce elaborada con las etiquetas de la firma mexicana inspirada en los postres clásicos de nuestra infancia.

También se llevarán a cabo experiencias como [*Summer in The Raw*](https://tequila-casa-dragones.another.co/hortus-san-miguel-de-allende-se-une-con-casa-dragones-en-un-viaje-culinario-extraordinario), en la que reconocidos chefs ofrecerán cenas-maridaje en el restaurante Hortus San Miguel de Allende, en donde los comensales disfrutarán de gastronomía con las botellas Casa Dragones Joven y Casa Dragones Mizunara Reposado.

Además de estas actividades, Casa Dragones tendrá dentro de su programa clases de mixología a cargo de Fabiola Padilla, visitas guiadas y catas privadas en sus instalaciones, así como en los restaurantes y bares más reconocidos de esta ciudad del Bajío.

Para más información acerca de las experiencias 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).