**Casa Dragones presente durante la exposición de Bárbara Sánchez-Kane**

**en la Galería Kurimanzutto de Nueva York**

* *La firma de tequilas premium originaria de México reafirma su compromiso con el arte en la exhibición de esta reconocida diseñadora.*

**Ciudad de México, xx de septiembre de 2023.** Por primera vez, la obra de la artista y diseñadora de moda mexicana Bárbara Sánchez-Kane llega a la galería Kurimanzutto de Nueva York para presentar su exposición *New Lexicons for Embodiment* en la que también estuvo presente Casa Dragones, la casa tequilera premium mexicana comprometida siempre con el ámbito cultural.

En esta edición, *New Lexicons for Embodiment, la* diseñadora de moda Sánchez-Kane reflexiona a través de la moda y considera el cuerpo vestido como la interfase con la que experimentamos el mundo e interactuamos con la realidad. Además, examina cómo estas prendas contribuyen a la representación de la identidad y la autoexpresión.

Como introducción a la obra de Sánchez-Kane, el vestíbulo de la galería tendrá una *pop-up* de su marca con las piezas de su última colección. Además, este espacio servirá de interludio a la exposición de arte, en la que se exhibirán sus esculturas que están basadas en un tratado de diseño de los años 20.

En el marco de esta experiencia, el pasado 14 de septiembre, Mónica Manzutto y José Kuri ofrecieron una cena en honor de Sánchez-Kane en el prestigioso restaurante Russian Samovar de Nueva York. La velada estuvo acompañada del emblemático sabor de Casa Dragones Joven, un tequila 100% agave azul hecho de un maridaje de tequila blanco con tequila extra añejo con notas delicadas de pera y agave cocido. Culminando con una exclusiva fiesta en la que se disfrutaron cocteles de Casa Dragones Blanco, elaborado mediante un proceso innovador que se enfoca en la pureza del agave y en la pureza del agua con notas semidulces de agave con tonos de pimienta; y Casa Dragones Añejo, un tequila que logra su carácter distintivo al ser añejado en dos barricas nuevas de roble americano y roble francés.

Entre los invitados más destacados se encontraban: Barbara Sanchez Kane, Monica Manzutto & Jose Kuri, Elena Reygadas, Matt Dillon, Miguel Calderón, Rirkrit Tiravanija, Sofia Elias, Jerónimo Gaxiola, Frida Escobedo, entre otros.

Con esta serie de actividades, Casa Dragones sigue reafirmando su compromiso con los artistas de la escena cultural mexicana, así como su pasión por impulsar y promover el arte contemporáneo.

*New Lexicons for Embodiment, estará disponible* a partir del 14 de septiembre al 21 de octubre.

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com/) y sigue sus redes sociales.

**###**

**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).