**GALERÍA KURIMANZUTTO Y TEQUILA CASA DRAGONES CELEBRAN LA EXHIBICIÓN “XYLAÑYNU” EN ZONA MACO 2016**

* *La pasión por la creación de un tequila mexicano de lujo y el apoyo constante al arte contemporáneo, son elementos que han convertido a Tequila Casa Dragones en aliado indiscutible de Zona MACO.*

**CIUDAD DE MÉXICO a 12 de febrero de 2016.-** El pasado sábado 6 de febrero, **Galería Kurimanzutto** y **Casa Dragones** –tequila 100% puro de agave azul y de edición limitada– ofrecieron una increíble fiesta con motivo de la inauguración de la exhibición colectiva “**Xylañynu. Taller de los viernes”** en el marco de **Zona MACO**, la feria de arte contemporáneo más importante de América Latina que se llevó a cabo del 3 al 7 de febrero.

La exhibición **“Xylañynu. Taller de los viernes**”, bajo la curaduría de Guillermo Santamarina, presenta excepcionales piezas de renombrados artistas como Gabriel Orozco, Damián Ortega, Dr. Lakra, Abraham Cruzvillegas y Gabriel Kuri, algunos de los cuales ya han colaborado directamente con **Casa Dragones**.

El taller de los viernes surgió como una tertulia en la que diversos artistas mexicanos, a iniciativa de Gabriel Orozco, se reunían para escuchar música y generar un diálogo creativo, el cual inició hace tres décadas, y que ahora retoman con **“Xylañynu”**.

**Galería Kurimanzutto**, importante espacio cultural que permite a los artistas exponer su visión particular y a consolidar sus carreras tanto en México como en el extranjero, eligió el Café Paraíso como punto de encuentro para que coleccionistas, especialistas, curadores internacionales y galeristas brindaran por **“Xylañynu. Taller de los viernes”** con el sabor único de **Tequila Casa Dragones** **Blanco**.

Durante la velada, los invitados degustaron el balance único de las notas semidulces de agave, con un toque cálido de pimienta y clavo de olor, elementos característicos de **Tequila Casa Dragones Blanco**, que en esta ocasión se sirvió en las rocas con un *twist* de toronja, en vasos de cristal puro especialmente grabados con la técnica mexicana de la pepita.

Para éste encuentro de arte, y como reflejo de su proceso innovador para proteger la pureza del agave, **Casa Dragones** ofreció dos cocteles inspirados en su tequila blanco:

* *Michelada Primaverde,* creada *por* Jim Meehan –mixólogo, especialista, ganador del premio James Beard y autor de *The PDT Cocktail Book*–. Otros ingredientes que acompañaron a Casa Dragones Blanco fueron Vermouth seco, cerveza Bohemia Obscura, jugo de limón, jugo de tomate verde, miel de agave y chile jalapeño.
* En honor de la exposición, el mixólogo mexicano Oscar Valle de la Licorería Limantour diseñó *Xylañynu*.La magistral mezcla consistió en Casa Dragones Blanco con jugo de toronja, jarabe de miel, Vermouth dulce y Ancho Reyes.

Entre los asistentes se encontraban Bertha González Nieves, cofundadora de Tequila Casa Dragones; Rodrigo Peñafiel, director asociado y socio cofundador de la agencia de relaciones públicas Another Company; la cantautora Ximena Sariñana, Tito Fuentes del grupo de rock Molotov; la actriz y socialité Fernanda Aragonés, los galaresitas Mónica Manzutto y José Kuri; así como los artistas Danh Vö, Damián Ortega, Dr. Lakra, Gabriel Kuri y Gabriel Orozco, quienes también disfrutaron de la selección musical delos *dj´s* mexicanos Elisse Locomotion y Tropicaza, así como de la *dj* japonesa Sarasa, quienes en todo momento los mantuvieron con ánimo para estar en la pista de baile hasta la madrugada.

**Casa Dragones** refuerza su relación con el arte al formar parte de importantes eventos como éste en **Galería Kurimanzutto**, los cuales se han convertido en plataformas notables para la venta, exposición y promoción del arte contemporáneo internacional y diseño de esta región.

**# # #**

**Acerca 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 PARA PRENSA**

Ale Petatán

Another Company

(55) 6392.1100 ext. 2417

[ale@anothercompany.com.mx](mailto:ale@anothercompany.com.mx)