**Día de Muertos en San Miguel de Allende con Casa Dragones**

* Como cada año, San Miguel de Allende, la casa espiritual de la reconocida tequilera, fue el escenario de una celebración de Día de Muertos muy especial, con una peculiar ofrenda diseñada por Mestiz, y una cena maridaje preparada por el chef Olivier Deboise.

**Ciudad de México, a 3 de noviembre de 2023.-**  Para [Tequila Casa Dragones](https://casadragones.com/us), el Día de Muertos es una de las fechas clave en el calendario: los colores, sabores y gestos alrededor de esta celebración profundamente mexicana le han servido de inspiración, año con año, para transmitir ese sentimiento tan único de pertenecer a una cultura como la nuestra. Este 2023 no fue la excepción: el pasado 1 de noviembre, Casa Dragones festejó con una cena maridaje, coctelería especial y la ofrenda inmersiva diseñada el artista Daniel Valero: ***Los Dos Soles***.

Varios personajes clave formaron parte de esta celebración de Día de Muertos organizada por Tequila Casa Dragones en San miguel de Allende: **Fabiola Padilla**, mixóloga de Bekeb y responsable de la coctelería que se sirvió durante la noche con las diferentes expresiones de Casa Dragones; **el chef Chef Olivier Deboise**, quien preparó una deliciosa cena de cinco tiempos pensada de igual forma para maridar con este especial tequila; el diseñador y arquitecto **Daniel Valero del estudio Mestiz**, creador del imponente altar; y la **DJ Miss Mara** quien ambientó la fiesta para culminar dicha celebración.

Así, a partir de la obra de estas talentosas personalidades, los invitados –con nombres como **Rafa Micha**, **Gabriela Cámara**, **Frida Escobedo**, **Rodrigo Peñafiel**, **Aarón Díaz,** **Lola Ponce** entre otros más– disfrutaron de una magnífica noche para celebrar el Día de Muertos en La Casa Dragones, ese espacio recientemente remodelado y rehabilitado que también funge como referente del cariño y aprecio que Casa Dragones tiene hacia esta ciudad en México y hacia la cultura, el arte e historia de este país.

La cena maridaje del chef Olivier Deboise estuvo compuesta de cinco tiempos: **elotitos tiernos** para maridar con Casa Dragones Joven; **un platillo de hongos silvestres** que compaginan a la perfección con los atributos de Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara; **tacos de papada c**omo tercer tiempo y **pollito de leche** –recado negro y cebollas braseadas con cerveza obscura– como cuarto, ambos de la mano de Casa Dragones Reposado Barrel Blend; y para culminar, **calabaza en tacha c**on helado de leche, cacao y cempasúchil maridada con Casa Dragones Joven.

Durante la celebración, también se reveló la obra *Los Dos Soles*, una ofrenda que sirve también como un portal simbólico hacia la ciudad de Nueva York, lugar donde Daniel Valero y Mestiz montaron, a su vez, una pieza similar en el Rockefeller Center, espacio que sirvió de epicentro para la celebración de Día de Muertos durante la Mexico Week: Día de Muertos en esta metrópoli en Estados Unidos.

*Los Dos Soles* está compuesta de diferentes materiales y objetos coloridos y vibrantes, además de textiles que se inspiran en entornos naturales, que ensamblan unos rayos de sol que evocan hojas de agave, una oda a Mictlán, el reino para el eterno descanso. En ambos escenarios –San Miguel de Allende y Nueva York– los visitantes pueden tomar fotos de las víboras y reptiles tejidos a mano en ésta y colocar, a su vez, fotografías o cartas tras la pieza para honrar la memoria de sus seres queridos. El concepto detrás de la ofrenda se inspira en el significado que tiene el Sol como creador de la vida y en el festejo por la vida que significa esta celebración, para encarnar así una enraizada tradición cultural mexicana.

Esta celebración marca una vez más el compromiso que Tequila Casa Dragones tiene con los gestos y tradiciones que reflejan el cuidado en el detalle y el carácter artesanal tan propio de la cultura mexicana. Día de Muertos siempre es un hito para la casa tequilera, festejo en el que puede explorar –junto a figuras de renombre como Fabiola Padilla, Olivier Deboise y Valero– las tonalidades de esta celebración y ofrecer algo totalmente nuevo que, al mismo tiempo, respete sus fundamentos.

Para más información, visita <https://casadragones.com.mx/>

**ACERCA DE 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 barricas nuevas: 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

**CONTACTO PARA PRENSA**

**Yahel Peláez**

**55 6537 2489**

**yahel.perez@another.co**