**Casa Dragones anuncia a los ganadores de la 3era edición de las Jamming Sessions**

**Ciudad de México, 06 de diciembre de 2021.-** Para esta tercera edición de las Casa Dragones Jamming Sessions, el protagonista fue el Día de Muertos. Después de semanas de sesiones transmitidas en las páginas oficiales de Casa Dragones en [Facebook](https://www.facebook.com/CasaDragones) e [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones/), los jueces José Luis León y Yana Volfson eligieron a los ganadores: Paz Castañeda, de Tudor Cocktail Club en Querétaro, y Ricardo Bobadilla, de Ziggy Beach Club en Tulum.

Las Jamming Sessions es una competencia digital que forma parte del Casa Dragones Bartender Exchange Program, donde participan bartenders de México, Estados Unidos y el Reino Unido con el objetivo de construir puentes entre esta comunidad, con el intercambio de experiencias y conocimientos, así como celebrar la creatividad de diversos mixólogos.

Ambos participantes destacaron por la creatividad en sus creaciones, retomando elementos propios de esta celebración tan mexicana e imprimiéndolos en cocteles originales que tenían como uno de sus ingredientes principales a Tequila Casa Dragones Blanco:

**Paz Castañeda: *Entre flores nos reciben***

**Ingredientes:**

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 60 ml de jugo de mandarina.
* 15 ml de aquafaba.
* 2 cucharaditas de mermelada de cempasúchil.

**Ricardo Bobadilla: *Janitzio***

**Ingredientes:**

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 30 ml de vermut blanco infusionado con huitlacoche.
* 30 ml de Cold Brew Bravo.
* 1 cubo de helado y licor de naranja.

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com.mx/) y sigue sus redes sociales en [Facebook](https://www.facebook.com/CasaDragones), [Twitter](https://twitter.com/casadragones) e [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones/).

###

**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 y Tequila Casa Dragones Añejo, 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. www.casadragones.com.mx

**CONTACTO**

Tania Chávez

SR PR Expert

M. + (521) 55 4188 4001

tania.chavez@another.co

Yahel Peláez

PR Manager

M. + (521) 55 2732 4937

yahel.perez@another.co

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

M. + (521) 55 9198 7567

luis.morales@another.co