**Bertha González Nieves, “la primera dama del tequila” CEO y Cofundadora de Casa Dragones**

* La empresaria mexicana se mantiene al frente de la reconocida casa tequilera que ha logrado posicionar a sus destilados de lujo como los favoritos de los restaurantes y bares más importantes del mundo.

**Ciudad de México, xx de marzo de 2023.** Bertha González Nieves es uno de los nombres más reconocidos en la industria de las bebidas espirituosas. La empresaria mexicana es cofundadora y CEO de Casa Dragones, la empresa tequilera nacional con los mejores destilados premium.

Los Ángeles Times nombró a Bertha como “La primera dama del tequila”, y no es para menos, ya que se ha abierto camino en un ámbito que en su mayoría estaba liderado por hombres y ha logrado destacar al frente de una de las casas tequileras más importantes de México.

González Nieves ha sido certificada como la primera Maestra Tequilera — distinción, en su mayoría, otorgada a hombres — por la Academia Mexicana de Catadores de Tequila, institución reconocida por el Consejo Regulador del Tequila (CRT).

Bertha describe su pasión por el tequila como “amor a primera vista”, ya que desde que vio los campos de agave, supo que quería dedicarse a producir esta bebida.

“Cuando vi el primer campo de agave de mi vida me enamoré de la industria: desde ese momento supe cuál sería mi carrera. Realmente no se trata de si eres hombre o mujer, sino de la pasión que sientas por el oficio”, ha relatado en diversas entrevistas.

La excelencia de las etiquetas de Casa Dragones como lo son sus tequilas Joven, Añejo, Reposado y Blanco, son un reflejo del gran liderazgo y trayectoria que tiene Bertha al frente de esta compañía mexicana con presencia en prestigiosas tiendas, restaurantes y bares alrededor del mundo.

Su trayectoria de más de 20 años en este ámbito incluye importantes puestos dentro de una de las casas tequileras más grandes y más antiguas.

En 2008 cofundó Casa Dragones. La casa tequilera debutó en 2009 con Tequila Casa Dragones Joven, un maridaje único 100 por ciento de agave azul y tequila extra añejo, producido con una meticulosa atención al detalle, creado para degustar o maridar con diversas cocinas internacionales.

En 2014 expandió su colección con Tequila Casa Dragones Blanco, una botella para brindar la esencia pura del agave, y perfecto para degustar en las rocas o en coctelería de autor.

Para 2020, Casa Dragones bajo el mando de Bertha, presentó su etiqueta Añejo Barrel Blend, el cual se distingue por su proceso de añejamiento en dos barricas nuevas de roble francés y roble americano.

Su último lanzamiento fue el año pasado con Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara, el primer tequila reposado exclusivamente en barricas nuevas de Mizunara, un roble único originario de Japón.

La visión de la empresaria de colocar al tequila como un destilado de lujo y seguir innovando en la industria, llevando a las etiquetas de Casa Dragones a estar presentes en maridajes creados por chefs de talla internacional como Enrique Olvera y Daniela Soto-Innes. Además, año con año forma parte de distinguidos eventos en la Semana del Arte de México.

Debido a estos logros, González Nieves, que se graduó con mención Magna Cum Laude de la licenciatura en Administración de Empresas de la Universidad Anáhuac, en la Ciudad de México, también ha recibido importantes galardones.

Tal es el caso del Premio Arthur E. Tatham por su excepcional desempeño y promisorio futuro en el campo de la Comunicación y Mercadotecnia. Además, Bertha es parte de la Junta Ejecutiva de Judd Foundation, así como también del Consejo Ejecutivo del Museum of Food and Drink (MOFAD).

Con todos estos antecedentes, Bertha González Nieves sigue demostrando por qué es una de las mujeres más importantes de la industria tequilera, al frente de Casa Dragones.

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 en Facebook, [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).