

**Tequila Casa Dragones se asocia con The Vault –en Bellagio Las Vegas– para presentar** **un Pop-Up de coctelería y celebrar el Cinco de Mayo**

* La activación está inspirada en la mixología más representativa de la Ciudad de México y traerá a los mejores bartenders de la capital, de lugares como Handshake y Licorería Limantour.

**Las Vegas, a XX de abril, de 2024.-** [**Tequila Casa Dragones**](https://casadragones.com.mx/), el tequila de degustación ultrapremium número del mundo, se asoció con The Vault, el renombrado y recién abierto bar de coctelería al interior de Bellagio® Las Vegas, para presentar un espacio itinerante de coctelería durante el fin de semana del Cinco de Mayo (del 3 al 5 de mayo de 2024).

En el evento participarán dos de los bartenders de mayor renombre en México: Ana Herrera, de [**Handshake Speakeasy**](https://handshake.bar/) (que ocupa el segundo puesto en la lista de North America’s 50 Best Bars de 2023), y José Luis León, de [**Licorería Limantour**](https://limantour.tv/) (con el cuarto puesto en esta misma selección).

“El legado de la cultura mexicana es piedra angular para Tequila Casa Dragones. Por ello, estamos muy emocionados de tener la oportunidad de impulsar el talento de reconocidos mixólogos mexicanos en un lugar como Las Vegas Strip”, declaró la cofundadora y CEO de Tequila Casa Dragones, Bertha González Nieves. “Nuestro compromiso con la excelencia, tanto en el carácter artesanal como cultural, impulsa nuestra misión en Tequila Casa Dragones, y esta nueva relación honra nuestras raíces y tradición, a la par que abraza la innovación y emoción que trae consigo la mixología mexicana”.

Cada mixólogo de renombre mundial creará cocteles especiales para el evento, con el menú de Licorería Limantour que incluirá opciones como *Bellagio Spritz* and *Plum Platter,* junto a dos de cocteles insignia del bar: *Tegroni* y *A Random Tequila Sour*. El menú de Handshake incluirá dos recetas exclusivas para The Vault, *Mr. Copperfield* y *Blackjack*, así como dos de las icónicas bebidas de este speakeasy, *Sencha* y *Tomato Is a Fruit*.

The Vault, oculto detrás de las puertas doradas cerca del casino de Bellagio, ofrece una experiencia íntima de coctelería que incluye bebidas exclusivas, piezas de arte y servicio personalizado, e invita a los huéspedes a formar parte de un viaje de exploración y deleite.

“Estamos muy contentos de trabajar con Tequila Casa Dragones y elevar así la reputación de The Vault como un destino para la innovación del gusto y las experiencias”, declaró el Director Ejecutivo de Bebidas y Mixólogo Corporativo de MGM Resorts International, Craig Schoettler. “Es una gran oportunidad para nuestros huéspedes de experimentar los más finos sabores y mixología que México puede ofrecer, creados por bartenders de renombre internacional y permeados con la rica herencia de Tequila Casa Dragones”.

Los boletos para el pop-up especial tienen un precio de 125 dólares y pueden adquirirse [aquí.](https://www.sevenrooms.com/reservations/belvaultspeakeasy)

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