**Celebra el Día Nacional del Tequila con un tequila de degustación: Tequila Casa Dragones**

**Ciudad de México, a 19 de marzo de 2021.-** El tequila es una bebida mexicana reconocida a nivel mundial. Su sabor, carácter y aroma resaltan por encima de otros destilados. Además, desde hace décadas se ha convertido en un símbolo de nuestra cultura y nuestro país, partícipe del carácter festivo y alegre de los mexicanos, teniendo así una efeméride para él mismo: el Día Nacional del Tequila.

Sin embargo, con el tiempo se ha dado un giro más contemporáneo a esta bebida para aportar vigencia y crear un tequila premium o de degustación, aquel que está respaldado por procesos artesanales y la innovación, y que requiere un poco más de nuestro tiempo para revelar sus verdaderos atributos. Por esta razón, este Día Nacional del Tequila es perfecto para conocer más sobre esta categoría, categoría que Tequila Casa Dragones ha revolucionado desde su fundación hace poco más de una década. Desde los agaves, el agua, el proceso de destilación, hasta el embotellado, cada paso es esencial para crear una bebida única. Por ello, Casa Dragones siempre ha procurado alentar a los amantes del tequila, a incursionar en algunos rituales de degustación y métodos para acercarse de una manera única a sus tequilas.

En principio, un tequila de degustación es un tequila que refleja su calidad desde el interior de la botella; es un destilado que narra una historia especial al paladar a través de sus aromas y sabores. Su primera etiqueta, Tequila Casa Dragones Joven, por ejemplo, es un suave maridaje de tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave que puede degustarse de diversas maneras. Con copas tequileras tipo *Riedel* se permite percibir los aromas antes de llegar al paladar, creando así los tiempos perfectos para poder disfrutar de las notas florales y cítricas, con ligeras notas dulces de agave cocido.

Además, este tequila es perfecto para maridar con la comida, y por ello Casa Dragones Joven ha formado diversos [maridajes selectos](https://casadragones.com.mx/maridajes-selectos/) creados por chefs de renombre internacional, quienes han sugerido diversos platillos dulces y salados que pueden acompañarse a la perfección con este tequila de degustación.

Por otro lado, y para los amantes de la coctelería, Tequila Casa Dragones Blanco es un tequila producido en pequeños lotes mediante un proceso innovador, que se enfoca en la pureza del agave. Si queremos disfrutar de una experiencia extraordinaria, un *Dragones Rocks* es la opción perfecta: un cubo de hielo grande de dos pulgadas en un vaso tipo Old fashioned con un twist de tu cítrico preferido, ayudará a expandir las notas semidulces, revelando un balance único que resalta las notas cítricas herbáceas de este tequila, mientras que el hielo hace que la dilución mínima de agua fría genere un gusto más limpio.

Si, por otro lado, nos queremos acercar a este tequila a través de la coctelería, decenas de mixólogos provenientes de las mejores barras del mundo, han [creado deliciosas recetas originales](https://casadragones.com.mx/cocteles-innovadores/) e innovadoras, algunas de las cuales son fáciles de preparar en casa y mucho más fáciles de disfrutar.

Una categoría que ha resguardo bien el carácter de degustación dentro de la industria tequilera ha sido la de los añejos. Al tratarse de destilados bien cuidados, con el tiempo siempre de su lado, estos tequilas usualmente se disfrutan poco a poco y de forma pausada. En 2020, Casa Dragones presentó Tequila Casa Dragones Añejo, una tercera etiqueta que, al igual que las dos anteriores, llegó para revolucionar esta categoría.

En este caso, Casa Dragones Añejo es un tequila 100% puro de Agave Azul, que logra su carácter distintivo al ser añejado en dos barricas diferentes, roble francés y roble americano nuevas, seleccionadas por sus sabores y características singulares. Al concluir el proceso de añejamiento, hacemos un maridaje artesanal inspirado en ambas barricas, celebrando las notas predominantes de agave, elegantes y suaves, que revelan un perfil infinitamente rico y matizado. Fue creado para degustarse solo y para alta coctelería. Para tener la mejor experiencia a la hora de abrir una botella, se recomienda utilizar un vaso Glencairn para whisky o una copa Riedel tequilera, sirviendo una o dos onzas de tequila.

De esta forma, un tequila de degustación como Casa Dragones rinde tributo al pasado de esta icónica bebida mexicana, combinándolo con la innovación y creando experiencias sutiles y duraderas para todo momento.

¡Feliz Día Nacional del Tequila!

Para más información y pedidos, visite [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com)

###

**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**

Yahel Peláez
Puesto: Sr Account Executive

Compañía: Another Company

Móvil: (+52) 1 55 2732 4937

email: yahel.perez@another.co

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

Another Company

Móvil: (+52) 5591987567

email: luis.morales@another.co