**Tequila Casa Dragones y Miguel Calderón presentan sus nuevas obras en el Museo Tamayo**

* La reconocida casa tequilera acompañó al artista mexicano en el preview de su nueva exhibición *Materia estética disponible* en el Museo Tamayo, espacio que también sirvió para la presentación oficial de la nueva etiqueta de su portafolio: Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara.

**Ciudad de México, XX de octubre de 2022.-** El pasado jueves 13 de octubre, se realizó un preview especial en el Museo Tamayo, en la CDMX, de la más reciente exhibición del fotógrafo y artista Miguel Calderón, *Materia estética disponible en el Museo Tamayo*, evento que también tuvo como protagonista a Tequila Casa Dragones, específicamente a su nueva etiqueta: Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara, el primer tequila reposado exclusivamente en barricas nuevas de roble Mizunara, un roble poco común de origen japonés, empleadas tradicionalmente para añejar whiskys en Japón.

Debido al apego que la casa tiene con el arte –una de las piedras angulares que la ha acompañado desde hace más de una década–, este preview fue la ocasión perfecta para dar a conocer y celebrar esta cuarta y nueva expresión, de la mano de la magnífica obra de Miguel Calderón, uno de los creadores mexicanos de mayor renombre, quien permitió un primer vistazo a todos los invitados de su nueva exhibición, *Materia estética disponible,* la cual estará abierta al público del 15 de octubre de 2022 al 5 de marzo de 2023.

Se trata de una exposición enfocada en los 30 años de producción de Miguel Calderón, una voz y estética con un estilo único que se ha posicionado desde la década de los noventa, a través de imágenes y testimonios visuales de un espacio en constante conflicto y sumido en contradicciones, paradojas, humor y ficción como lo es la capital del país.

Durante el preview, además de disfrutar de la obra Miguel Calderón, los invitados degustaron, a su vez, Casa Dragones Reposado Mizunara, una nueva exploración entre el agave y los diferentes tipos de madera, creada a partir de la importación de barricas nuevas japonesas para experimentar y encontrar así las bondades de este tequila sin par.

La Cofundadora y CEO de Casa Dragones, Bertha González Nieves participó en la fiesta e introdujo a los invitados a los peculiares atributos de esta nueva etiqueta: sutiles notas de magnolia y flor de naranja en la nariz, con notas de chabacano y ganache en el paladar, y un cálido final con notas de granos de café y especias suaves.

Además, la mixóloga Fabiola Padilla sirvio un coctel especial con Casa Dragones Blanco para celebrar la ocasión: *Green Sunset*, el cual incluye sake, puré de tuna verde, jugo de limón amarillo, jarabe y albahaca, generando así una gama de sabores –y colores– que resaltan los atributos de esta etiqueta, favorita de muchos bartenders y mixólogos en el mundo.

De esta forma, Tequila Casa Dragones reafirma su ímpetu por innovar y ofrecer tequilas únicos para el mundo, con características obtenidas a partir de la experimentación, en principio, pero también a través del cuidado en cada detalle, ofreciendo una calidad de lujo que se percibe desde el primer contacto con etiquetas como Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara, que se une ya a Casa Dragones Joven, Blanco y Añejo, en uno de los portafolios más únicos en la industria.

Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara estará disponible en todo el país en octubre y puede comprarse en línea a través de casadragones.com.

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.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, 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.

**CONTACTO**

Mare Barquera

Senior Account Executive, Another Company

M. + (521) 55 3901 7361

[mare.barquera@another.co](mailto:mare.barquera@another.co)

Yahel Peláez

PR Manager

M. + (521) 55 2732 4937

[yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

M. + (521) 55 9198 7567

[luis.morales@another.co](mailto:luis.morales@another.co)