**Casa Dragones y Jim Meehan crean un coctel especial para celebrar el Día de Muertos**

**Ciudad de México, a 31 de octubre de 2018.-** Una vez más, el mundialmente reconocido bartender Jim Meehan y Tequila Casa Dragones colaboraron para crear un coctel especial para conmemorar el próximo Día de Muertos, una de las fechas más emblemáticas de México, admirada por el resto del mundo por su folklore, originalidad y belleza.

Haciendo honor a uno de los personajes más emblemáticos de esta fecha, Meehan bautizó a este nuevo coctel como La Catrina, que está inspirado en ingredientes como el licor de chile y agua de horchata, con un color grisáceo que recuerda sutilmente el Día de Muertos y resalta delicadamente las notas especiadas de Tequila Casa Dragones Blanco.

**Ingredientes:**

* 2 oz | Tequila Casa Dragones Blanco
* 2 oz | Agua fresca de horchata
* .5 oz | Agua fresca de cacao
* .25 oz | Licor de chile ancho Menjurje de Ancho Reyes
* 1/16 de cucharadita de pasta de pepita
* Un huevo

**Modo de preparación:**

1. Agrega todo a una coctelera y mezcla para crear una pasta uniforme.
2. Agita en seco (sin hielo) para emulsificar las proteínas del huevo.
3. Agrega el hielo, agita y cuela poco a poco a un vaso de barro helado.
4. Decora con nuez moscada rallada.

Tequila Casa Dragones sabe que el carácter único de México se refleja en festividades como el Día de Muertos, por lo que crear un coctel inspirado en esta fecha con uno de los bartenders más celebrados del mundo como Jim Meehan, es realmente un tributo para las celebraciones que definen a nuestro país y a su cultura.

Para más información, visite <http://casadragones.com.mx/>

**Acerca de Casa Dragones**

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 que reflejan el cuidado y precisión que requiere su producción. En 2014, el productor minorista independiente develó un nuevo estilo, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata de categoría ultra–premium que mantiene la elegancia y sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones.

Bertha González Nieves, cofundadora de Tequila Casa Dragones y primera Maestra Tequilera del mundo recibió el reconocimiento Most innovative women in Food and Drink otorgado por las revistas Food & Wine y Fortune, la máxima autoridad en lo que se refiere a gastronomía, viajes, diseño y entretenimiento. Además, fue invitada al panel “La misión de emprender” del Foro Forbes Mujeres Poderosas: Redefiniendo el poder.

Recientemente, Tequila Casa Dragones participó como el único tequila presente durante la tercera edición del Latin America's 50 Best Restaurants 2015, un encuentro que conjugó magia y sabor al reunir tanto a chefs como a personalidades de la industria para entender la actualidad gastronómica contemporánea.

Casa Dragones ha sido presentado en CNN y The Today Show, así como en las revistas Time, Robb Report, Forbes, Wall Street Journal, Departures, Travel + Leisure; seleccionado como el “Mejor Producto del Año” por Men’s Journal y recomendado por Martha Stewart como un regalo de lujo para la temporada navideña. En septiembre de 2011, Oprah Winfrey nombró a Casa Dragones Joven como su tequila favorito durante una entrevista en vivo con la COO de Facebook, Sheryl Sandberg. Winfrey ha incluido tanto Casa Dragones Joven como Casa Dragones Blanco en sus listas de Cosas Favoritas (en 2012 y 2014, respectivamente). Wine Enthusiast le otorgó a Casa Dragones Joven un rating de 96 puntos, el más alto para tequilas en la Buying Guide de mayo de 2013. [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com/)

**CONTACTO**

Ana Laura García Tinoco Ariza

Another Company

ana@anothercompany.com.mx

móvil: (52 1) 55 3198 9113

T: +52 55 6392 1100 Ext.3416