**Mixología y flores para darle la bienvenida al otoño, a su celebraciones y sabores**

* Poco a poco, día a día, se acerca la última parte del año, esos tres meses que traen consigo un cambio significativo de ritmo, de festejos y fechas especiales que son dignas de uno o varios brindis, sobre todo si se hacen con Tequila Casa Dragones.

**Ciudad de México, a 03 de octubre de 2024.-** Con el fin de septiembre viene ese peculiar salto de fechas especial en fecha especial: de la reciente llegada del otoño a los próximos festejos en torno al Día Muertos. Por ello, Tequila Casa Dragones comparte la receta de algunos cocteles diseñados por mixólogos e inspirados en los colores, sabores y las hojas de algunas flores que acompañan esta singular estación y a sus celebraciones.

***MIDNIGHT PONCHE:*** La manzana es sinónimo de otoño: aquí un rostro, una presentación única para disfrutarla.

Ingredientes:

* 1 onza de Casa Dragones Blanco
* ½ onza de brandy de manzana con canela
* ½ onza de Velvet Falernum
* ½ onza de jugo de limón
* .75 onza de sidra de manzana
* 2 gotas de Bitter Truth Creole

Modo de preparación: Mezclamos los ingredientes en un shaker para después servir en un vaso con un cubo de hielo pequeño.

***ENTRE FLORES NOS RECIBEN:*** Diseñado por Paz Castañeda durante las Jamming Sessions. Éste es, quizá, uno de los cocteles que más tiene al Día de Muertos en su interior: por su nombre y la icónica flor que lo acompaña.

Ingredientes:

* 2 onzas Casa Dragones Blanco
* 2 onzas Jugo de Mandarina
* ½ onza Aquafaba
* 2 cucharaditas de mermelada de cempasúchil
* Flor de cempasúchil, caramelo de cáscara de mandarina deshidratado

Modo de preparación: Mezcla los ingredientes en un shaker y realiza un doble colado en un vaso coupé. Decora con una flor de cempasúchil y el caramelo de cáscara de mandarina.

***FLOR DE DRAGÓN:*** Otro coctel que pone al cempasúchil en el centro de la conversación y los brindis, mostrando así la versatilidad de esta flor de temporada y de Tequila Casa Dragones Blanco.

Ingredientes:

* 1 ½ onzas de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 1 ½ onzas de puré de higo y cempasúchil.
* ½ onza de jugo de manzana verde.
* ½ onza de jugo de limón verde.
* Garnish: pétalos de cempasúchil.

Modo de preparación: En un shaker, agrega el puré con los 3 ingredientes restantes y añade hielo. Agita hasta que el recipiente esté frío. Sirve en una copa de tu preferencia y decora con pétalos de cempasúchil.

***JANITZIO:*** Ricardo Bobadilla, otro mixólogo participante de las Jamming Sessions, creo este un cóctel que, como su nombre lo sugiere, se inspira no sólo en el Día de Muertos, sino uno de los sitios en México donde se celebra como ningún otro en el país y mundo.

Ingredientes:

* 1 ½ onzas de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 1 onza Vermouth Blanco infusionado con huitlacoche.
* 1 onza Cold Brew.
* 1 cubo Helado y Licor de Naranja.

Modo de preparación: Coloca en un vaso old-fashioned un cubo de helado y licor de naranja. En un vaso coctelero previamente enfriado, sirve el cold brew, vermouth blanco infusionado con huitlacoche y Casa Dragones Blanco. Agrega hielo y mezcla por 6 segundos. Sirve sobre el vaso old-fashioned.

***A TODOS SANTOS:*** Alejandra Orozco, finalista igual de las Jammin Sessions, hizo su aportación e imprimió su visión de lo que significa ser un coctel inspirado en el Día de Muertos.

Receta

* 1 ½ onzas de Tequila Casa Dragones Blanco
* 4 onzas de atole de chocolate.
* 2 onzas de sorbete de flor de azahar
* ⅓ de onza de jugo de limón
* Ralladura de naranja

Modo de preparación: Agrega todos los ingredientes en una coctelera Boston Shaker con hielo y mezcla hasta enfriar bien. Sirve en vaso Collins previamente enfriado, adornado y con hielo. Agrega 2 oz. de Sorbete de Flor de Azahar con Limón amarillo. Añade ralladura de naranja y azúcar glas.

Para más información y recetas, visita [casadragones.com.mx](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

**CONTACTO PARA PRENSA**

**XXX**