**CASA DRAGONES LANZA SU PRIMER TEQUILA AÑEJO: ‘CASA DRAGONES AÑEJO BARREL BLEND’, UNA PROPUESTA NUEVA QUE REPLANTEA LA CATEGORÍA DE AÑEJOS**

**10 años después de su fundación, la casa tequilera que redefinió el tequila de lujo, presenta su tercera etiqueta.**

**Ciudad de México y San Miguel de Allende, 8 de junio del 2020.-** Después de 10 años de éxitos**,** Tequila Casa Dragones, la casa tequilera independiente reconocida por revolucionar la categoría de tequilas de extralujo, anuncia el lanzamiento de su primer tequila añejo: **Casa Dragones Añejo Barrel Blend**. Por tercera ocasión desde su fundación, Casa Dragones expande su portafolio con este tequila añejo 100% de Agave Azul, mientras continúa con la misión de ser el productor líder de tequila que está dando forma al futuro de la industria a través de la innovación y una producción a la vanguardia.

A partir de su lanzamiento en 2009, Casa Dragones Joven rompió el parámetro de la innovación, contando con gran respaldo y reconocimiento de importantes chefs y sommeliers debido a su complejidad y suave textura, creado especialmente para degustarse derecho, y perfecto para maridarlo con platillos dulces o salados. Posteriormente, en el 2014, Casa Dragones presentó su segunda etiqueta Casa Dragones Blanco, que mantiene la elegancia de matices, un sello inimitable de Casa Dragones, atrayendo la atención no sólo de aficionados, sino de chefs profesionales, catadores y mixólogos, replanteando la manera de degustar un tequila blanco, para disfrutarse en las rocas y en coctelería de autor.

**Casa Dragones Añejo Barrel Blend**, se distingue por el proceso de añejamiento en barricas de roble y se suma a complementar el portafolio de Casa Dragones ofreciendo una opción nueva para los entusiastas de bebidas añejas, incluyendo a aquellos con gustos afines al whisky. Todos los tequilas de Casa Dragones son creados artesanalmente con un proceso de elaboración innigualable y sustentable, utilizando los mejores agaves y el agua que emana del icónico Volcán de Tequila, en Tequila, Jalisco.

*“Como emprendedora en la industria tequilera, desde mis inicios mi misión siempre ha sido innovar en todos sentidos: desde la forma de producir, en los perfiles de nuestros tequilas y en el sabor único que nos caracteriza, con el fin empujar a la categoría hacia el futuro. Y es por eso, que hoy con mucho orgullo, les presentamos* ***Casa Dragones Añejo Barrel Blend,*** *una expresión única entre el agave y la madera”,* declara Bertha González Nieves, cofundadora y CEO de Tequila Casa Dragones, y primera Maestra Tequilera a nivel mundial.

Después de 2 años de trabajo con una de las tonelerías (lugar donde se fabrican artesanalmente las barricas) francesas más respetadas, Casa Dragones creó dos estilos de barricas de roble personalizadas, explorando la combinación perfecta de maderas para complementar, más no saturar, el sabor distintivo de Casa Dragones.

“*Casa Dragones lo volvió a hacer: ha producido otro tequila ganador*. *Este añejo es un verdadero tequila para degustación; es bello, y su cuerpo y color son extraordinarios”*, dijo el chef de renombre internacional Thomas Keller, de Thomas Keller Restaurant Group.

**El carácter distintivo de Casa Dragones Añejo Barrel Blend** se logra al ser añejado en dos diferentes tipos de barricas, de roble francés y roble americano nuevos, cada uno seleccionado por sus características y sabores únicos, los cuales fueron tostados más tarde para brindar redondez, así como ligeras notas especiadas e intensidad aromática. Al final del proceso de añejamiento, Casa Dragones mezcla el estilo de ambos barriles, produciendo así un tequila añejo de agave verdaderamente único, con sutiles notas de cacao, higo y especias.

Yana Volfson, directora de bebidas de Grupo Olvera en Estados Unidos, (como ATLA y Cosme en Nueva York) y en Ticuchi, en la Ciudad de México, además de experta en espirituosos de agave, define el nuevo Casa Dragones Añejo Barrel Blend de la siguiente manera: “*Es bello y muy elegante. Percibo ese inicio de naranja, miel, almendra, caramelo y cedro, con un final seco y vegetal. Usualmente no nos enfocamos en añejos porque muchos opacan los sabores más naturales de la planta del agave, pero sin duda hay un lugar para este añejo*”.

Con el característico sello del trabajo artesanal de Casa Dragones, **Casa Dragones Añejo Barrel Blend** llega al mercado con una botella elegante, de vidrio gris ahumado, numerada y firmada individualmente. Desde su fundación, y con el fin de ofrecer los máximos estándares de calidad, Casa Dragones Barrel Blend, al igual que Joven y Blanco, se produce de manera artesanal en lotes que no exceden las 500 cajas, garantizando una minuciosa atención al detalle en cada una de las botellas.

**Casa Dragones Añejo Barrel Blend** está disponible en México a partir de junio –justo a tiempo para el Día del Padre– para entregarse en la puerta de tu casa a través del sistema de Concierge de Casa Dragones en: Concierge@CasaDragones.com, La Europea y City Market.

Casa Dragones Añejo Barrel Blend tendrá un costo sugerido al público de $2,759 pesos.

**# # #**

**ACERCA DE TEQUILA CASA DRAGONES**

Casa Dragones es una casa tequilera independiente de edición limitada, conocida por sus tequilas de degustación ultra-premium. Casa Dragones Joven es un suave maridaje tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse derecho y maridar con la comida. Casa Dragones Blanco es un tequila blanco 100 de agave azul, producido para ofrecer la esencia pura del agave, con un sabor limpio y suave que es perfecto para disfrutarse en las rocas o en cocteles de autor. Casa Dragones celebró su décimo aniversario en noviembre de 2019, con una cena especial en torno al Día de los Muertos en su casa espiritual San Miguel de Allende, México, lugar en el que tienen el “bar de tequila más pequeño del mundo”. Wine Enthusiast premió a Casa Dragones Joven con un puntaje de 96, la marca más alta que ha dado esta publicación a un tequila hasta la fecha; Casa Dragones Blanco, a su vez, ha sido considerado como uno de los mejores tequilas en su categoría por parte de las revistas Food & Wine y Epicurious.

\* \* \*

Tequila Casa Dragones Añejo Barrel Blend

Casadragones.com | @CasaDragones

CONTACTOS PARA PRENSA:

Yahel Peláez

Sr Account Executive

Another Company

Teléfono: (+52) 63921100

Móvil: (+52) 1 55 2732 4937

email: yahel.perez@another.co

Armando Trucíos

Fashion, Lifestyle and Luxury Supervisor

Another Company

Teléfono: (+52) 63921100

Móvil: (+52) 1 55 2732 4937

email: armando.trucios@another.co

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

Another Company

Teléfono: (+52) 63921100

Móvil: (+52) 5591987567

email: luis.morales@another.co