**Día Nacional del Tequila: 4 etiquetas de lujo para celebrar a esta bebida mexicana**

* *La casa tequilera mexicana tiene algunas de las etiquetas de lujo más destacadas en los restaurantes, bares y boutiques de renombre internacional.*

**Ciudad de México, xx de marzo de 2023.** El tequila es una de las bebidas espirituosas más emblemáticas y con mayor tradición en México. Su origen data del año de 1538 y a lo largo de los siglos se ha transformado para convertirse en uno de los destilados mexicanos de mayor prestigio alrededor del mundo.

A ese legado de excelencia pertenece Casa Dragones, la empresa tequilera mexicana que produce botellas de lujo con calidad premium, las cuales se han convertido en las favoritas de los chefs y mixólogos más destacados de la industria gastronómica internacional.

Para unirse al Día Nacional del Tequila que se festeja el tercer sábado de marzo de cada año, Casa Dragones tiene cuatro destacadas etiquetas para celebrar con orgullo a esta bebida mexicana.

**El mejor regalo**

Casa Dragones Joven es el tequila ideal para hacer un regalo especial, ya que cada botella está elaborada con artesanía mexicana y es firmada, numerada y grabada a mano, lo cual la hace única.

Con un aroma floral y cítrico, este destilado premium tiene un sabor ligero y terso con las notas de vainilla, así como un toque de especias, balanceado con delicados matices de pera.

Casa Dragones Joven está hecho especialmente para degustar derecho o con maridajes. Reconocidos chefs como Enrique Olvera, recomiendan acompañarlo por ejemplo, con un pescado zarandeado a la parrilla.

En el caso de la chef Elena Reygadas, propone acompañar este tequila con ostiones Kusshi, los cuales crean un maridaje perfecto con la mineralidad y el sabor suave de Casa Dragones Joven.

**El ingrediente perfecto para la mixología**

Para los que gustan de un buen coctel y más en esta Primavera, el tequila Casa Dragones Blanco es una buena opción, ya que está elaborado mediante un proceso innovador que se enfoca en la pureza del agave y en la del agua pura de manantial, entregando un sabor balanceado que es ideal para disfrutar en las rocas o en coctelería de alta gama.

Puedes preparar un drink sencillo al servirlo en un vaso old fashioned en las rocas con un twist de limón verde, toronja limón amarillo, o experimentar con romero o clavo.

Otra alternativa es disfrutarlo solo en las rocas, ya que de esta manera se descubren sus notas semidulces de agave con tonos de pimienta y clavo de olor.

**Ideal para conocedores**

Casa Dragones Añejo es una de las etiquetas más sofisticadas de la casa tequilera, ya que está conformado por un maridaje artesanal inspirado en dos estilos de barricas, celebrando las notas predominantes de agave, elegantes y suaves, que revelan un perfil infinitamente matizado, resultando en una expresión única e inigualable entre la madera y el agave.

Esta botella es un regalo distintivo para el conocedor de bebidas añejas. Las notas sutiles de higo y almendra tostada, así como las notas predominantes de agave lo hacen el digestivo perfecto para después de la cena o maridaje con postres.

**Su más reciente expresión**

La innovación de esta casa tequilera se sigue viendo reflejada en su más reciente etiqueta Casa Dragones Mizunara Reposado, un tequila 100% de agave Azul y que es el primero en ser reposado en barricas nuevas de roble Mizunara, el cual es originario de Japón y tiene más de 200 años de historia.

El aroma de esta innovación es dulce a flor de naranja y magnolia, con notas sutiles de miel y sándalo.

En cuanto al sabor, Casa Dragones Reposado Mizunara tiene notas balanceadas de roble, chabacano y ganache.

Con estas opciones, Casa Dragones demuestra su pasión por continuar empujando los límites de lo que se ha hecho hasta ahora, y la excelencia que esta bebida espirituosa representa alrededor del mundo.

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) y sigue sus redes sociales en Facebook, [Twitter](https://twitter.com/casadragones) e [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones/).

**###**

**Sobre Tequila 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](http://www.casadragones.com.mx).