**Casa Dragones en la novena edición de Barra México**

* La casa tequilera formó parte de uno de los eventos más importantes de toda la región para el mundo de los espirituosos, vinos y la industria de las bebidas en general, donde convergen las figuras y marcas más importantes del mercado.

**Ciudad de México, a XX de mayo de 2024.** El pasado 18 y 19 de mayo, se realizó una nueva edición de Barra México, evento que tuvo como sede este año Campo Marte en la Ciudad de México, para levantar así el “Barshow” más grande e importante de todo Latinoamérica.

Ahí, se reunieron alrededor de 150 marcas de destilados premium, vinos y cervezas, entre las que Casa Dragones tuvo un papel clave gracias al compromiso que tiene con la industria y con esta especial celebración.

El sábado 18 de mayo fue un día dedicado a los seguidores de la industria, con experiencias, seminarios y catas en Villa Barra México, dedicadas a acercar a los consumidores a los atributos de las más recientes expresiones de Tequila Casa Dragones: Casa Dragones Añejo Barrel Blend y Casa Dragones Reposado Mizunara, incluyendo a las otras etiquetas de su portafolio que le han valido el lugar que tiene hoy como casa tequilera.

Después de un breve brunch cocktail inaugural y un espacio abierto para catas —con una Mimosa con Casa Dragones Blanco y un *Mexpresso Martini con Casa Dragones Añejo Barrel Blend*—, se realizó la experiencia ***Into The Wood Tasting***, encabezada por la *sommelier* y experta en educación para Casa Dragones, Sandra Fernández: una vivencia única que puso en el centro de la conversación a Casa Dragones Reposado Mizunara y Casa Dragones Añejo Barrel Blend, recientes etiquetas de la casa tequilera que robustecen no sólo a su portafolio sino a sus respectivas categorías en la industria.

Más adelante, Fabiola Padilla, mixóloga de Bekeb —establecimiento en San Miguel de Allende—, fue la responsable de acercar a los visitantes de Villa Barra México a los atributos de Casa Dragones Añejo Barrel Blend a través de una *Happy Hour*, en la que se ofrecieron diferentes cócteles que resaltaban los atributos de este añejo único en la industria, resultado de la innovación a partir del uso y mezcla del roble francés y el americano.

*Posteriormente, ese mismo sábado, los visitantes disfrutaron nuevamente de la mixología creada por Iain McPherson de Panda & Sons, el cual ocupa el número 27 en la lista de los Worlds 50 Best Bars. Tuvieron la oportunidad de deleitarse con los cócteles Wilderness y Sundowner, elaborados respectivamente con Casa Dragones Añejo Barrel Blend y Casa Dragones Reposado Mizunara, en este espacio que forma parte de la lista de los World's 50 Best Bars.*

El domingo, las experiencias se abrieron a las personalidades de la industria de espirituosos con nuevos cócteles: el Bloody María y el Mizunara Sour. Durante este día, Iain McPherson de Panda & Sons volvió a estar presente, deleitando a los asistentes con sus deliciosos cócteles. Para culminar el día, Zapote Bar, número 11 en 50 Best Bars de este año, se unió al evento con el coctel *YAX CHA,* elaborado con Casa Dragones Reposado Mizunara. Estas experiencias se compartieron a través de catas, seminarios, conversaciones y experiencias únicas de mixología, todas ellas cuidadosamente seleccionadas por bartenders de reconocimiento internacional, con un enfoque específico en las necesidades y contextos de esta creciente industria.

Para Tequila Casa Dragones, Barra México es un espacio necesario y clave para la industria de las bebidas y destilados no sólo en este país sino en toda la región de Latinoamérica: un lugar donde se da voz a las personalidades que dan forma al mercado; y donde se tiene un acercamiento más personal con los seguidores de cada marca, quienes son los que realmente permiten que marcas como Tequila Casa Dragones sigan apostando por la innovación y por rendir honor al carácter artesanal mexicano.

Para más información, visita [https://casadragones.com.mx/](https://casadragones.com)

**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