**Celebra este 14 de febrero con un maridaje de Tequila Casa Dragones Joven y chocolate con chicatana, creación especial de Casa Bosques, Enrique Olvera y Pedro Reyes**

* Este San Valentín, Casa Dragones te permite disfrutar de un maridajeúnico

**Ciudad de México, a XX de febrero de 2019**.- Con motivo de la próxima celebración del día de San Valentín, Tequila Casa Dragones brinda la oportunidad de disfrutar de un *pairing* especial con chocolate en el Tasting Room de Casa Dragones en San Miguel de Allende.

El *pairing* especial con chocolate para este San Valentín se realizará los próximos 13, 14 y 15 de febrero en el Tasting Room de Casa Dragones, ubicado en la casa espiritual de la productora tequilera independiente, San Miguel de Allende, Guanajuato.

Los asistentes al *pairing* disfrutarán de las notas y el sabor Tequila Casa Dragones Joven potenciados por un chocolate amargo, hormiga chicatana y sal creado, en conjunto, por el chef Enrique Olvera, fundador de restaurantes como Pujol y Moxi; el artista Pedro Reyes, creador de la más reciente edición especial de Tequila Casa Dragones; y Casa Bosques, líderes en el mercado de la chocolatería.

Este especial chocolate surgió gracias a la iniciativa de Savvy Studio, quién reunió a Casas Bosques con dos de las personalidades mexicanas más destacadas en sus respectivas áreas, Olvera y Pedro Reyes, para crear un producto con un ingrediente sin igual: la chicatana, considerado una suerte de caviar desde la época prehispánica, se combina a la perfección con el rico aroma del cacao orgánico, generando un sabor ahumado único, una textura crujiente y un diseño artesanal en cada una de las barras de este preciado chocolate. Para este maridaje, se pueden distinguir las siguientes notas de catado, que se puede resumir como verdaderamente una buena pareja.

* El cacao es puro, con una textura seca, perfecta y con la grasa mínima ideal para combinar con la hormiga de gusto sutilmente salino y terroso que destaca la textura mineral, salina y amarga en igualdad de condiciones, todas ellas combinadas para crear un balance exquisito.
* Crujiente, con una sensación adicional de grumos pequeños provenientes de la hormiga que detienen tu atención y lo hacen más atractivo.
* La armonización es excelente. El tequila empapa el chocolate, generando una sensación como si estuviera naturalmente envinado.
* El cacao destaca y saca las notas a piel de cítricos del tequila.
* La salinidad se mezcla con la mineralidad del tequila.
* El postgusto es largo y suave.
* Mantiene la ligereza natural de la tableta y las notas a piel de frutos deshidratados del tequila, resaltando, de igual forma, los sabores a agave cocido.

Reserva un espacio para vivir esta experiencia de maridaje en Casa Dragones Tasting Room en [concierge@casadragones.com](mailto:concierge@casadragones.com) o bien, recrea este maridaje con chocolate con chicatana que puedes adquirir en Casa Bosques, Córdova 25, en la Colonia Roma.

###

**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@another.co

móvil: (52 1) 55 3198 9113

T: +52 55 6392 1100 Ext.3416