**Casa Dragones Mizunara Reposado, innovación con tradición**

* A través de la madera que resguarda los atributos únicos del whisky japonés, Tequila Casa Dragones creó un reposado que realmente dice algo diferente, desde su proceso de creación hasta el momento que protagoniza cualquier brindis.

**Ciudad de México, a 8 de julio de 2024.** Cuando se habla de una mezcla cultural, hay acercamientos mucho más armónicos, que tienen sentido desde el primer cruce, considerando incluso la distancia geográfica, temporal y hasta social de cada país o región en este tipo de ecuaciones. Es el caso, por ejemplo, de Japón y México, a la luz de Casa Dragones Mizunara Reposado.

Para Casa Dragones palabra tradición es un punto de partida, una base desde la cual se puede construir. Por ello, después de quince años de crear expresiones que han transformado sus respectivas categorías en la industria del tequila —Casa Dragones Joven, Blanco y Añejo Barrel Blend—, la casa tequilera añadió una última etiqueta a su portafolio que le habla a los reposados de manera totalmente diferente, casi podría decirse que imposible para algunos: Casa Dragones Reposado Mizunara.

¿Pero qué lo hace tan distintivo? En principio, un viaje a Japón. En el año 2018, Bertha González Nieves, la CEO y cofundadora de Tequila Casa Dragones, trajo del llamado país del sol naciente las primeras barricas nuevas hechas de roble Mizunara. Más escaso que el roble europeo y el americano, este roble japonés suele producir sólo la mitad de madera que otros, y se caracteriza por tener por sus ramas y troncos retorcidos.

Estos árboles, como muchas cosas de aquella región de Oriente, tienen un aire ancestral —justificado por alcanzar hasta los 200 años de edad—, y son perfectos para crear las barricas de mayor calidad en Japón, donde resguardan algunos de los espirituosos más representativos de esa cultura.

De esta manera, a través de un método impulsado por la innovación pero también por el respeto a los fundamentos de dos culturas —la mexicana y la japonesa—, Tequila Casa Dragones creó una expresión única dentro de los tequilas, que reposa en esta singular madera, y ofrece así sutiles notas de magnolia y flor de naranja en la nariz, con notas de chabacano y ganache en el paladar, y un cálido final con notas de grano de café y especias suaves.

Se trata del primer tequila reposado que sigue este proceso y que, gracias a ello, ofrece algo que sustenta la palabra “diferente”. Con el balance perfecto entre la mineralidad del agave con las notas suaves y sedosas del roble, ha detonado la conversación entre expertos y aficionados, como José Luis León, Director de Baras en Limantour, Baltra y Xamán: “Casa Dragones Reposado Mizunara rompe con los esquemas de los reposados que existen en el mercado. Es mucho más elegante a la vista, aromas y perfil de sabor”.

Para más información, visita 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