PARA PUBLICACIÓN INMEDIATA

**TEQUILA CASA DRAGONES LA MEJOR OPCIÓN PARA BRINDAR ESTE DÍA DE ACCIÓN DE GRACIAS**

* *El terso sabor y abundante cuerpo de Tequila Casa Dragones lo convierten en el complemento ideal para consentir a sus familiares y amigos durante la cena de Acción de Gracias.*

**México, D.F., a 24 de noviembre de 2015.–** Este *Día de Acción de Gracias* sorprende a tus invitados con el sabor característico, cuerpo y aroma de **Tequila Casa Dragones**, elaborado con las más finas plantas de agave azul, seleccionadas individualmente, y que acompaña perfecto los momentos inolvidables en esta celebración.

Por su balance único de notas semidulces de agave, **Tequila Casa Dragones Blanco** es una gran opción para este tipo de festejos, ya que puede beberse solo o mezclarlo en cocteles como los creados por Leo Robitschek, jefe de barra en The NoMad Hotel.

Uno de ellos es *Winter is coming*, perfecto para el invierno e inspirado en las notas frescas y herbales de Dragones Blanco, combinado con sidra de manzana y jarabe de maple, balanceados con Amaro y limón amarillo. O bien *The Dragon Sparkler*, con sabores invernales como el jerez y la canela, mezclados con champaña para un toque festivo.

Además de ser perfecto para brindar por el placer de compartir con la familia y los amigos, **Tequila Casa Dragones Blanco** es perfecto para maridarse con platillos propios de la época, como la pechuga de pavo con frutos secos, acompañada con zanahorias glaseadas y salsa de arándano, creada por el chef enrique Olvera, quien también dio vida al tamal de calabaza en tacha con helado de pimienta de jamaica, que se complementa con las notas especiadas de **Tequila Casa Dragones Joven**.

Sylvain Desbois, chef ejecutivo del hotel St. Regis Ciudad de México, preparó un maridaje perfecto para el día de Acción de Gracias con **Tequila Casa Dragones Joven** y pechuga de pavo en salsa de ceniza de cebolla que hace resaltar los sabores de este platillo otoñal gracias a sus notas de cata.

Consiente a tu familia y amigos con el terso y suave sabor de Tequila Casa Dragones durante tu cena de Acción de Gracias y disfruten sorbo a sorbo el sabor y la esencia de México.

**Recetas**

***Winter is coming***

30 ml Tequila Casa Dragones Blanco

30 ml Luxardo Amaro Abano

22.5 ml Sidra de manzana

15 ml Jugo de limón amarillo

7.5 ml Jarabe de maple

Colocar todos los ingredientes en vaso mezclador con hielo. Agitar y colar en copa coctelera. Decorar con rebanadas de manzana.

***The Dragon Sparkler***

30 ml Tequila Casa Dragones Blanco

30 ml jerez Amontillado

22.5 ml jarabe de canela

22.5 ml jugo de limón amarillo

60 ml champaña

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Agitar y colar en vaso high ball. Decorar con una rodaja de limón amarillo y una varita de canela, rellenar el vaso con champaña y servir de inmediato.

**# # #**

**Acerca Casa Dragones**

Desde su debut en Estados Unidos 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.

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/)

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 las revistas Food & Wine y Fortune, la máxima autoridad en lo que se refiere a gastronomía, viajes, diseño y entretenimiento. Además, para reafirmar que la autenticidad de Casa Dragones se basa en México, 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, y reunió a chefs y personalidades para entender la actualidad gastronómica contemporánea.

**CONTACTO PARA PRENSA**

Ale Petatán

Another Company

(55) 6392.1100 ext. 2417

[ale@anothercompany.com.mx](mailto:ale@anothercompany.com.mx)

**CONTACTO PARA VENTAS**

Tequila Casa Dragones

Sandra Chollet

Directora Comercial de México

04455.4457.4820

[schollet@casadragones.com](mailto:schollet@casadragones.com)