**Día Internacional del Tequila: innovación y tradición en 4 diferentes expresiones**

* Durante el verano, llega la celebración de uno de los destilados más representativos de México: el tequila. Su historia, métodos de producción tradicionales y los momentos clave que protagoniza en brindis y celebraciones, han logrado hacer de este destilado, un símbolo de la mexicanidad a nivel internacional.

**Ciudad de México, a XX de junio de 2024.** El 24 de julio se celebra el Día Internacional del Tequila. La UNESCO declaró patrimonio internacional todo el contexto que rodea a esta bebida: los hipnóticos campos de agave en Jalisco, junto a los primeros recintos donde se producía tequila en México, espacios donde comenzó una historia que se sigue contando hasta nuestros días, no sólo la de un espirituoso, sino de las manos, el carácter artesanal y el compromiso con México que lo hacen posible.

En esta historia entra, a su vez, la historia de Tequila Casa Dragones, una casa tequilera en pequeños lotes que, expresión a expresión, ha situado al tequila más allá de las fronteras de México, asumiendo así lo mejor de esta industria y siendo parte de los productores que están impulsando la categoría hacia el futuro.

Para Casa Dragones, la innovación ha sido pieza clave para cruzar las fronteras del sabor y cautivar al mundo con tequilas extraordinarios, celebrando la elegancia y artesanía de México cuidando cada detalle del proceso. Además, su gran enfoque en el profesionalismo, en el detalle, y en ofrecer un regalo artesanal lleno de creatividad, sabor y calidad han llevado este destilado a demostrar que tiene todo el potencial para competir con productos de alta gama.

Con su primera expresión, Casa Dragones Joven, se trazó el camino que la casa sigue en la actualidad: ir más allá de los límites respecto a lo que se ha hecho hasta ahora. Debutó en 2009, acumulando reconocimiento por parte de aficionados al tequila, *sommeliers* top y renombrados chefs por su distintivo sabor, aroma y cuerpo. Se trata de un maridaje delicado de tequila blanco con tequila extra añejo 100 por ciento de agave azul. Cada botella se produce de manera meticulosa para brindar así una extraordinaria experiencia de degustación: solo o maridado con diferentes platillos.

Más adelante, llegó el turno de Tequila Casa Dragones Blanco, nombrado como “El mejor tequila blanco” por *Epicurious*. Se creó para entregar la esencia pura del agave mediante un proceso innovador que se enfoca en la esencia pura del agave, con un sabor fresco y suave que puede disfrutarse a la perfección en las rocas o en cocteles de autor. Este último punto es esencial para esta expresión, con decenas de recetas creadas por mixólogos de renombre internacional.

Luego, el paso obvio fue replantear la manera de hacer tequilas añejos. Esto se logró a través de la innovación con la madera, con dos tipos de barricas hechas de roble francés y de roble americano nuevas, cada una seleccionada por sus particulares características de sabor.

Así nació Casa Dragones Añejo: un maridaje artesanal de ambas barricas para crear un sabor suave y vanguardista.

La más reciente expresión de Tequila Casa Dragones sigue el mismo esquema y la inspiración de los que surgió Casa Dragones Joven en 2009, dentro, por supuesto, de otra categoría; en este caso, los reposados. Casa Dragones Reposado Mizunara es el resultado de un encuentro entre México y Japón, representado por el uso de barricas nuevas de roble Mizunara, con el que se alcanza 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 más información sobre estas cuatro expresiones para celebrar el Día Internacional del Tequila este 24 de julio, 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

**CONTACTO PARA PRENSA**

**XXX**