**Tequila Casa Dragones Joven: el obsequio perfecto para esta Navidad**

**Ciudad de México, a 10 de diciembre de 2020.-** Durante cada época navideña, surgen preguntas alrededor del mejor regalo: ¿qué lo define, qué gustos imperan sobre otros y hasta qué mensaje queremos transmitir con cualquier obsequio? Todas estas dudas rondan nuestras cabezas, sobre todo porque estos días son ideales para expresar, a través de un detalle, el cariño que tenemos hacia familiares y amigos.

Sin embargo, a veces es necesario ser más claros a la hora de elegir un obsequio, al punto de personalizarlo, para que, cuando aquel destinatario lo abra, sienta que realmente pensamos en él a la hora de elegir este presente.

Por ello, desde hace años, Casa Dragones ofrece el servicio de personalización, en el que en el elegante decantador de cristal de Tequila Casa Dragones Joven, puedes plasmar en la etiqueta de la botella, un mensaje especial o el nombre de quien la recibirá como obsequio, realizado a mano por un experto calígrafo, cuidando al máximo cada detalle en su ejecución.

Tequila Casa Dragones Joven es un tequila 100 por ciento puro de agave azul, elaborado en pequeños lotes y de edición limitada. Está hecho de un maridaje delicado de tequila blanco con tequila extra añejo, añejado en barricas de roble americano para crear un sabor suave y perfecto que puede degustarse derecho o maridarse con platillos dulces o salados.

Como cada año, Casa Dragones fortalece el compromiso que tiene con el mundo de la artesanía mexicana y con sus protagonistas. Así, las botellas de Tequila Casa Dragones Joven son creadas a mano con cristal puro de perfumería y libre de plomo, numerada y firmada a mano por el Maestro Tequilero. Una de las características principales que hacen única a la botella de Tequila Casa Dragones Joven es que es grabada con la técnica tradicional de pepita, técnica que pocos artesanos siguen practicando y que ha sobrevivido gracias a este tipo de colaboraciones.

Por todo esto, Tequila Casa Dragones es tu mejor opción para regalar en estas fiestas de fin de año, llevando los mejores deseos plasmados en sus elegantes botellas, las cuales son el reflejo de la calidad y exclusividad de la bebida que contienen, perfecta para brindar durante estas fechas llenas de recuerdos y añoranzas.

Para más información y pedidos, visite [www.casadragones.com](http://www.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 y Tequila Casa Dragones Añejo, 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 toneles: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. www.casadragones.com.mx

**CONTACTO**

Yahel Peláez   
Puesto: Sr Account Executive

Compañía: Another Company

Móvil: (+52) 1 55 2732 4937

email: [yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Armando Trucios   
Fashion, Lifestyle and Luxury Supervisor

Another Company

Móvil: (+52) 1 55 2732 4937

email: [armando.trucios@another.co](mailto:armando.trucios@another.co)

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

Another Company

Móvil: (+52) 5591987567

email: [luis.morales@another.co](mailto:luis.morales@another.co)