**EL SABOR DE CASA DRAGONES ATRAPA A SARAH JESSICA PARKER**

* *La protagonista de la serie Divorce se reunió con distintas personalidades en una cena de beneficencia en la que disfrutó cocteles con Tequila Casa Dragones Blanco y el sabor de Tequila Casa Dragones Joven.*

**Ciudad de México, a 30 de noviembre de 2016.-** Con la ciudad de Nueva York de fondo, se llevó a cabo una cena privada que contó con la presencia de la actriz Sarah Jessica Parker y 10 selectos invitados, quienes disfrutaron de Tequila Casa Dragones y las creaciones culinarias de la renombrada chef mexicana, Daniela Soto, del restaurante Cosme.

Para comenzar, los invitados degustaron los cocteles The Fall Dragon y Cosme’s Victory, creados con Tequila Casa Dragones Blanco –un tequila 100 por ciento puro de agave azul producido en pequeños lotes–, los cuales fueron preparados por Jeff Bell, mixólogo de cabecera de PDT, bar ganador en los James Beard Awards en Nueva York.

Entre los asistentes a la reunión se encuentran Hamish Bowels, editor de Vogue US, los diseñadores de moda Brian Atwood y M. Lynn Ban; el periodista y estilista Jahleel Weaver; el productor Jett Kain; el doctor Jake Deutsch; Pippa Cohen; Nahila Chianale; Wesley Vultaggio, y Kiko Sih.

Considerada como *La primera dama del tequila*, Bertha González Nieves, CEO de Tequila Casa Dragones y primera maestra tequilera en el mundo, se encargó de dirigir una cata de Tequila Casa Dragones Joven, de sabor suave con notas de vainilla y un balanceado trasfondo especiado con notas de pera, perfecto para maridar con alimentos.

La tarde culminó con una cena creada por la chef Daniela Soto –ganadora en 2016 del “Rising Star Chef” en los James Beard Awards–, quien cautivó a los asistentes con platillos exquisitamente concebidos para complementar las notas de Tequila Casa Dragones Joven.

La cena, en la que brilló la tradición mexicana, benefició a la escuela City & Country con becas educativas.

# # #

**Acerca 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@anothercompany.com.mx

6392.1100 ext. 2420