**Casa Dragones inaugura con el artista Danh Vo una gran exhibición durante La Biennale di Venezia**

* En paralelo al comienzo de la 59ª Exposición Internacional de Arte, la casa tequilera mexicana formó parte de la inauguración de *White Cube*, curada por el artista Danh Vo y Chiara Bertola, curadora del programa de arte contemporáneo de la Fondazione Querini Stampalia.

**Ciudad de México, a 05 de mayo de 2022.-** Situada en una edificio histórico del siglo XVI, que alguna vez le perteneció a una famosa familia de coleccionistas de diversas piezas de arte y objetos de gran valor, los nobles Querini Stampalia, esta exhibición de Danh Voh -la cual estará abierta hasta el 27 de noviembre de 2022- ilustra un diálogo entre las obras de este artista y los trabajos de Park-Seo Bo, conocido como el padre del movimiento Dansaekhwa, y el famoso escultor Isamu Noguchi.

Para celebrar la llegada de este importante momento en la carrera del artista, los invitados a la velada brindaron con Tequila Casa Dragones Joven y un coctel especial de alcachofa, inspirado en las flores de primavera y en las piezas que forman parte de esta icónica exhibición, la cual recorre de manera sutil y al mismo tiempo hipnótica, los espacios de esta construcción de hace más de cuatro siglos.

Conocido por su afinidades y apego con el tiempo y el espacio, tanto en el ámbito personal como en la historia vista de manera colectiva, Danh Vo navega por la laberíntica distribución de la Fondazione, la cual incluye cuartos ancestrales que conviven con elementos contemporáneos. Con “esculturas de gran escala” que pueden reubicarse nuevamente, el artista ejecuta intervenciones a lo largo y ancho de este lugar utilizando, por ejemplo, las lámparas Akari, obras insignia de Noguchi, junto a sus propias piezas, las cuales fueron creadas en su estudio y granja en Güldenhof, en el norte de Berlín.

La exhibición también incluye obras de la renombrada serie de Park,  *‘Écriture’,* con algunos cuadros vinculados a sus nociones del tiempo, el espacio y la materia, todos localizados en un piso exclusivo del museo.

Esta colaboración se suma a las que Tequila Casa Dragones ha tenido con Vo en el pasado, entre las que destaca la creación de una Edición Especial Danh Vo en 2015, una edición de 5 botellas de edición limitada en honor de la exhibición *Slip of the Tongue*, en el Pinault Palazzo Grassi.

Al participar en eventos culturales de esta envergadura, de la mano de artistas de renombre internacional como Danh Vo, Casa Dragones fortalece su compromiso con el arte, uno de los pilares que forman parte de la casa tequilera desde su fundación, y de la cual ha tomado inspiración para seguir innovando en su propia industria.

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com.mx/) y sigue sus redes sociales en [Facebook](https://www.facebook.com/CasaDragones), [Twitter](https://twitter.com/casadragones) e [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones/).

###

**ACERCA DE CASA DRAGONES**

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocida 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 degustar 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**

Mare Barquera

Senior Account Executive, Another Company

M. + (521) 55 3901 7361

[mare.barquera@another.co](mailto:mare.barquera@another.co)

Yahel Peláez

PR Manager

M. + (521) 55 2732 4937

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

Fernando Esquivel

Sr. Business Manager | Fashion, Luxury & Lifestyle

M. +(521) 55

[fernando.esquivel@another.co](mailto:fernando.esquivel@another.co)