**Casa Dragones presenta el coctel *El Callejón del Beso*, rindiendo honor a uno de los lugares más románticos de México**

* El Callejón del Beso, en Guanajuato, sirvió de inspiración a Osvaldo Vázquez para este nuevo cóctel creado con motivo del próximo Día del amor y la amistad.

**Ciudad de México, a 5 de febrero de 2019.-** Para celebrar este 14 de febrero, Tequila Casa Dragones presenta un nuevo cóctel inspirado en uno de los sitios más icónicos de la ciudad de Guanajuato: el Callejón del Beso, que guarda, entre el eco de sus coloridas paredes, la historia de un gran amor.

**Ingredientes:**

* 2 oz. de Tequila Casa Dragones Blanco.
* ½ oz. de hidrosol de geranio de Las Animas Botica.
* 1 oz. de Italicus.
* ¼ de jarabe artesanal de rosas de Castilla.
* ½ oz. de jugo de limón.
* 2 pizcas de Aztec Ruda Bitter.

**Modo de preparación:**

Vertir en un vaso mezclador todos los ingredientes. Agitar durante diez segundos para después servir en una copa de cristal. Decorar con flores naturales, agave rostizado y un trozo de algodón de azúcar blanco.

A la par de disfrutar de este cóctel, creado por Osvaldo Vázquez, Bartender Ambassador de Casa Dragones, se recupera y rinde honor al imaginario de nuestro país así como al de Guanajuato, una de sus ciudades más emblemáticas. La leyenda alrededor del amor entre doña Carmen y don Luis, imposible por razones ajenas a ellos mismos, prevalece gracias a la fortaleza de sus convicciones y a un beso que se convirtió en una tradición que tanto lugareños, como turistas fortalecen año con año.

Tequila Casa Dragones celebra con “El callejón del Beso” el próximo San Valentín, día en el que se celebran por igual a aquellos seres amados y a las amistades con lealtad, cariño y fortaleza.

Puedes disfrutar de este coctel en el restaurante Comal, en el Chileno Bay & Resorts en Los Cabos durante el mes de febrero.

###

**Acerca de 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@another.co

móvil: (52 1) 55 3198 9113

T: +52 55 6392 1100 Ext.3416