**Celebra el Día Internacional del Tequila con cocteles hechos de un añejo único**

**Ciudad de México, a 22 de julio de 2021.-** Este 24 de julio se celebra el Día Internacional del Tequila, bebida mexicana conocida prácticamente en todos los rincones del mundo gracias a su sabor, carácter y aroma, que son indistinguibles y resaltan por encima de otros destilados; un símbolo de México que evoca el carácter festivo y alegre de nuestro país.

Por esto y más, desde hace más de una década, Tequila Casa Dragones ha asumido el objetivo de revolucionar a la industria con etiquetas que destacan en sus propias categorías –Tequila Casa Dragones Joven, Blanco y, más recientemente, Añejo– y ofrecer experiencias de degustación y maridaje afines a las de otros espirituosos de lujo en el mundo.

En 2020, Casa Dragones presentó Tequila Casa Dragones Añejo, una tercera etiqueta que, al igual que las dos anteriores, vino a transformar su entorno pues se distingue debido al proceso de añejamiento en dos barricas diferentes, roble francés y roble americano nuevas, seleccionadas por sus sabores y características singulares. Al concluir el proceso de añejamiento, se convierte en un maridaje artesanal inspirado en ambas barricas, celebrando las notas predominantes de agave, elegantes y suaves, que revelan un perfil infinitamente rico y matizado.

En este caso, Casa Dragones Añejo se vale de la innovación para ofrecer algo diferente, creado para degustarse solo y para alta coctelería como los siguientes fueron diseñados por José Luis León, Director de Hospitalidad en Ritual H (Limantour, Baltra y Xaman), Yana Volfson Directora de Bebidas en Grupo Casa Mata, y Jeff Bell Lead Bartender en PDT en New York City: :

***El Grito* por Jeff Bell**

**Ingredientes:**

* 2 oz de Tequila Casa Dragones Añejo.
* ¼ oz de jarabe de vainilla y agave.
* 2 gotas de Bitters Mole de Bittermen’s.

**Modo de preparación:**

Mezcla los ingredientes con hielo y sirve en un vaso en las rocas con un cubo de hielo grande. Adorna con un *twist* de mandarina o naranja.

***Señor Martínez* por José Luis León**

**Ingredientes:**

* 2 oz de Tequila Casa Dragones Añejo.
* 1 oz de vermut rosso.
* ¼ oz de Luxardo Marschino u otro licor maraschino.
* 3 pizcas de Chocolate Bitters.
* Un *twist* de naranja o cereza amarena.

**Modo de preparación:**

En un vaso para mezclar, añade Casa Dragones Añejo, el vermut rosso, el maraschino y los bitters. Agrega hielo y mezcla durante 15 o 20 segundos. Sirve en una copa tipo Nick & Nora. Adorna con el *twist* de naranja o la cereza amarena.

***The Boardroom* por Yana Volfson**

**Ingredientes:**

* 1 ¼ oz Tequila Casa Dragones Añejo.
* ¼ oz. de Ayuuk de Empirical Spirits.
* ¼ oz de Vermouth Volume Primo.
* ¼ oz. de Manzanilla de Equipo Navazos.
* 1 cucharada de crema de cacao Giffard.

**Modo de preparación:**

Combina todos los ingredientes en un vaso previamente enfriado y mezcla a una temperatura para alcanzar la dilución correcta. Adorna con un poco de café molido.

Por otro lado, para tener la mejor experiencia a la hora de abrir una botella, se recomienda utilizar un vaso glencairn para whisky o una copa Riedel tequilera, con una o dos onzas de tequila. Idealmente debe servirse en un cuarto con una temperatura ambiente de 18º a 20º centígrados.

De esta forma, un tequila de degustación como Casa Dragones Añejo rinde tributo al pasado de esta icónica bebida mexicana este Día Internacional del Tequila, creando experiencias sutiles y duraderas con cada nuevo sorbo. El verdadero tequila necesita tiempo, incluso cuando ya está frente a nosotros.

Para más información y pedidos, consulte al servicio de Concierge disponible en [www.casadragones.com.mx](https://casadragones.com.mx/)

###

**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

PR Manager

C. + (521) 55 2732 4937

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

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

Another Company

Móvil: (+52) 5591987567

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