**Disfruta el primer Día Nacional del Tequila con la Margarita perfecta**

* Casa Dragones y Cointreau crearon una receta de Margarita que rinde honor a la original y a la vez, la moderniza.

**Ciudad de México, a 13 de marzo de 2019.-** Con motivo del primer Día Nacional del Tequila, que tendrá lugar el próximo 16 de marzo, Tequila Casa Dragones y Cointreau, dos de las bebidas más destacadas en sus respectivas áreas, recuerdan con cariño y honor uno de los cócteles más emblemáticos de la historia que se disfruta con tequila y licor de naranja: la Margarita.

La Margarita original fue creada por la socialité americana Margaret Sames, a quien todos sus amigos y familiares conocían simplemente como “Margarita”. El año era 1948, y durante una celebración, las primeras Margaritas se convirtieron en el centro de atención de aquella reunión y, más adelante, del mundo entero. Desde esa receta original, el licor de naranja original triple sec de Cointreau ha estado presente, siendo uno de los ingredientes principales, junto al tequila, de este cóctel.

En el presente, Tequila Casa Dragones y Cointreau se unieron para crear la *Guía para la Margarita Suprema*, la cual reúne innovadoras recetas de este cóctel creadas por el mixólogo Moisés Sierra, uno de los *bartenders* más afamados del país y director de los programas de mixología de Rémy Cointreau en México.

Dicha guía comienza con la receta de la Margarita Platino, un giro fresco y revitalizante a la receta original de este emblemático trago, ideal para celebrar sus 7 décadas de existencia y el primer Día Nacional del Tequila, ya que conjuga el distintivo sabor, aroma y cuerpo de Tequila Casa Dragones Blanco con el balance perfecto entre lo dulce y refrescante de Cointreau.

**MARGARITA PLATINO:**

Ingredientes:

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 30 ml de Cointreau.
* 15 ml de jugo de limón amarillo.
* 15 ml de Fabbry Tropical Blue.
* 5 g de sal rosa del Himalaya.

Preparación:

Combina todos los ingredientes en una coctelera y agita. Filtra sobre un vaso de cristal escarchado con sal del Himalaya. Decora con una rodaja de toronja fresca.

**###**

**Acerca de Casa Dragones**

Casa Dragones es un productor minorista independiente de tequila conocido por Tequila Casa Dragones Joven y Tequila Casa Dragones Blanco, bebidas que reflejan el cuidado y 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 extra añejo con tequila blanco que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse derecho. En 2014, el productor minorista independiente presentó una segunda etiqueta, 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. Este tequila ha acumulado, de igual manera, fidelidad por parte de los mixólogos más importantes a nivel internacional, quienes han creado recetas originales que resaltan los atributos de esta bebida. En 2018, Casa Dragones presentó una versión miniatura de la botella original de Tequila Casa Dragones Blanco, ideal como regalo por parte de cualquier anfitrión o como una versión para llevar.

**Acerca de Cointreau**

Desde su creación en 1849, valores como la autenticidad, la vanguardia y la elegancia han establecido el tono de la Casa Cointreau. Personificado a través de su famosa botella, la cual lleva el nombre del creador, el licor expresa el mismo jugueteo que presentó desde su primeros días, conducido por el ímpetu creativo que lo creó. Como un compañero creativo para los mejores bartenders, Cointreau se encuentra en el corazón de más de 350 cocteles que se disfrutan alrededor del mundo, tales como el Sidecar, la Margarita, el Cosmopolitan y el Fizz. Cointreau es una bebida creada a través de una destilación única de cáscaras de naranja dulces y amargas naturales, teniendo como resultado un licor claro que alcanza el balance perfecto entre lo dulce y lo refrescante.

<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