**TEQUILA CASA DRAGONES REFRENDA SU COMPROMISO CON FYJA Y EL BOSQUE DE CHAPULTEPEC**

* FYJA, el Bosque de Chapultepec y Tequila Casa Dragones colaboran juntos una vez más para buscar un impacto positivo en la sociedad al acercar al público a los estudios más recientes sobre las agaváceas mexicanas y busca despertar y difundir la pasión por el estudio de esta bella, noble y generosa planta mexicana.

**Ciudad de México, a 25 de abril de 2018**.- **Tequila Casa Dragones** presentó el 20, 21, y 22 de abril una experiencia sonora que retrató el proceso de la jima, buscando recrear el *terroir* de la región de Tequila en los Campos de Dragones, ubicado en el Jardín botánico del Bosque de Chapultepec, como parte de la colaboración con la segunda edición del **Festival de Flores y Jardines** (**FYJA**).

En 2017, Tequila Casa Dragones participó de igual forma con FYJA con la donación al Bosque de Chapultepec de agaves y piedras de obsidana extraidos de los campos de agave de Casa Dragones en Tequila, Jalisco. Un diseño verde que tiene la finalidad de acercar e informar al público acerca de la belleza, versatilidad e importancia del ​*Agave tequilana weber*​, la vital materia prima del tequila, así como de otras especies de agaves. Los Campos de los Dragones estarán de forma permanente en el Jardín Botánico del Bosque de Chapultepec.

Este año, Casa Dragones colaboró una vez más con FYJA para continuar con su propósito de informar al público sobre la importancia de respetar los procesos y técnicas tradicionales de destilación, además de promover el desarrollo de los destilados de agave en México a través del estudio de la gran variedad de agaváceas que existen en nuestro país.

A la fecha –2018– existen cinco tipos de destilados de agave y esperamos que a través de nuestra experiencia compartida, mañana existan cientos de destilados de agave mexicanos con denominación de origen, de altísima calidad que generen empleos y que continúen posicionando a México como uno de los mejores productores de destilados del mundo.

Refrendamos nuestra misión de empujar los límites de lo establecido y ser parte de los productores de tequila que están dando forma al futuro de la industria, así como nuestro compromiso con la responsabilidad social. Por ello propusimos esta actividad para recrear la belleza de nuestro *terroir* en Tequila, Jalisco, a través de los sonidos que lo caracterizan. Esperamos despertar y difundir la pasión por el estudio de esta bella, noble y generosa planta mexicana.

La experiencia fue curada especialmente para transportar a los asistentes al momento exacto en el que se realiza el proceso 100% manual de la jima, donde el filo de la coa corta poco a poco las pencas para sustraer la piña, primeros pasos para la elaboración de un destilado de altísima calidad como Tequila Casa Dragones. Además de poder disfrutar de una pieza musical incluyendo el sonido de la jima.

Reafirmando su lugar como uno los productores de tequila que están dando forma al futuro de la industria, y siguiendo con su compromiso con la responsabilidad social, Tequila Casa Dragones realizó esta experiencia durante FYJA 2018 para despertar y difundir su pasión en los asistentes por el estudio y formalización de los procesos de destilación y la denominación de origen del tequila.

**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@anothercompany.com.mx

móvil: (52 1) 55 3198 9113

T: +52 55 6392 1100 Ext.3416