

# MISMO LEGADO NUEVA GENERACIÓN

 **thirsty**  
REVISTA 18 ENERO DE 2023.



Encuentra  
Destilería Orendain en:



EVITE EL EXCESO

# RECETA THIRSTY



## UN TOQUE DE FRESCURA: VODKA TONIC GRANIZADO CON LIMÓN

Si quieres una bebida ácida, deliciosa y ligera, que te dejará sintiéndote con energía, prueba esta receta de vodka tonic granizado con limón. Es fácil de hacer, aunque toma un rato lograr un buen granizado. Sin embargo, la espera merece la pena, sobre todo si es para dos.

### Receta

#### Ingredientes

- ½ taza de agua hirviendo
- ½ taza de azúcar granulada
- ¼ de taza de jugo de limón
- 1 ½ tazas de agua tónica
- ½ taza de vodka
- Limón para decorar

#### Preparación

En un tazón mediano, mezclar el agua y el azúcar, hasta que la última se disuelva. Agregar todos los ingredientes restantes. Verter la mezcla en una cacerola.

Congelar durante 30 minutos y luego raspar toda la mezcla con un tenedor. Repetir este proceso cuatro veces más. Luego servir con trocitos de limón y disfrutar.





APPLETON ESTATE®  
JAMAICA RUM



UN  
RON  
HECHO  
CON  
GANAS



# Casa Dragones Mizunara Reposado

LA RECONOCIDA CASA TEQUILERA REVELA UNA EXPRESIÓN QUE REVOLUCIONARÁ LA CATEGORÍA A LA QUE PERTENECE: EL PRIMER TEQUILA REPOSADO EXCLUSIVAMENTE EN BARRICAS MIZUNARA.





**Ciudad de México, Septiembre de 2022.-** Después de 14 años, Tequila Casa Dragones, la reconocida casa tequilera ultra-premium presenta su cuarta expresión: Casa Dragones Mizunara Reposado, el primer tequila reposado exclusivamente en Mizunara, un roble poco común de origen japonés, empleadas tradicionalmente para añejar whiskys.

La casa tequilera sigue reafirmando su pasión por la innovación, ofreciendo ahora una nueva etiqueta totalmente diferente y de alta gama, en una categoría más para sorprender y enamorar a los conocedores de tequila.

Al continuar explorando la relación entre el agave y los diferentes tipos de madera, Casa Dragones importó sus primeras barricas japonesas en 2018, con el firme propósito de experimentar con ésta y encontrar así las bondades que complementarán las características notas de Casa Dragones.

Compartiendo una pasión por la labor artesanal y la meticulosa atención al detalle, Casa Dragones comenzó a trabajar con la única tonelería japonesa independiente para crear barricas nuevas hechas 100 por ciento de roble Mizunara, con un tostado especial para reposar este nuevo tequila.

La Cofundadora y CEO de Casa Dragones, Bertha González Nieves, declaró respecto a esta nueva expresión lo siguiente: “Estamos muy contentos de ser los primeros en presentar un tequila reposado exclusivamente en Mizunara, un roble excepcional que complementa maravillosamente nuestro tequila. Por eso nos entusiasma continuar nuestro recorrido de sabor con Casa Dragones Mizunara Reposado pues creo que los amantes del tequila y los aficionados a las bebidas espirituosas en general estarán encantados de experimentar algo completamente diferente”.



Más escaso que el roble europeo y el americano, el roble japonés suele producir sólo la mitad de madera que otros. Caracterizados por sus troncos y ramas retorcidas, estos árboles ancestrales pueden crecer hasta 200 años antes de ser cosechados para después elaborar a mano las barricas de mayor calidad en Japón. Tras reposar en esta singular madera, Casa Dragones Reposado ofrece sutiles notas de magnolia y flor de azahar en la nariz, con notas de caramelo y roble en el paladar, y un cálido final con notas de granos de café y especias suaves.

José Luis León, Director de Bebidas de Ritual H (Limantour, #6 World's 50 Best Bars) asegura que "Casa Dragones Mizunara Reposado rompe con los esquemas de los reposados que existen en el mercado. Es mucho más elegante a la vista, aromas y perfil de sabor".

Además de su pasión por la innovación, Casa Dragones también está comprometido con una producción moderna y sustentable. Reconocido por el Consejo Regulador del Tequila como el método de producción de tequila más sustentable en la industria, el moderno proceso de Casa Dragones utiliza menos agua y menos energía que otros métodos, y también produce muchos menos residuos.

El sabor característico de Casa Dragones muestra la pureza de sus agaves y de su agua. Casa Dragones cosecha sus agaves en el rico suelo volcánico de las tierras bajas del Valle de Tequila, Jalisco. Procedente de la cima del Volcán de Tequila, el agua utilizada por Casa Dragones es pura de manantial, enriquecida con el equilibrio perfecto de minerales para producir el sabor característico de sus tequilas.

Casa Dragones Mizunara Reposado se une al reconocido portafolio de tequilas ultra-premium de degustación, que muestran el compromiso de la casa tequilera de explorar nuevas posibilidades dentro de la categoría de tequila a través de la innovación, la producción moderna y sustentable, y la artesanía mexicana:

- Casa Dragones Joven, lanzado en 2009: tequila 100 por ciento de Agave Azul, hecho de un maridaje delicado de tequila blanco y extra añejo, añejado en barricas nuevas de roble americano, perfecto para degustar solo o maridar con la comida.
- Casa Dragones Blanco, lanzado en 2014: tequila blanco 100 por ciento de Agave Azul elaborado mediante un proceso innovador que se enfoca en la pureza del agave. Es ideal para disfrutar en las rocas o en cócteles artesanales.
- Casa Dragones Añejo Barrel Blend, lanzado en 2020: tequila añejo 100 por ciento de Agave Azul que consigue su carácter distintivo al ser añejado en dos estilos de barricas hechas a medida: roble francés nuevo y roble americano nuevo.

Tequila Casa Dragones Mizunara Reposado estará disponible en todo el país en septiembre y puede comprarse en línea a través de [casadragones.com.mx](http://casadragones.com.mx)

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, Twitter e Instagram.



ミズナラ樽で熟成  
TEQUILA REPOSADO  
SAN ANTONIO DE ALLENDE  
100% PURO AGAVE AZUL  
BARRICAS MIZUNARA  
HECHO EN TEQUILA, MEXICO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA  
Bottles # 007 APROBADO POR:  
Lotes # 01  
Fecha 07.08.22  
Cont. Neto 100ml 37% Alc. Vol.



# ¿Cómo lograr un buen maridaje con tequila?



**MUCHO MÁS QUE TEQUILA: BEBIDAS DERIVADAS DEL AGAVE**  
CADA TIPO DE TEQUILA OFRECE DIVERSAS OPCIONES PARA MARIDAR,  
SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS

## **Blanco**

Se caracteriza por su triple destilación y embotellamiento inmediato, sin tiempo de añejamiento. El resultado da una bebida sin mucha fuerza aromática y con ligeras notas de almendras y especias.

La recomendación es servirlo a una temperatura de 14 °C para resaltar sus propiedades. Para su maridaje, lo mejor son las preparaciones con sabores cítricos de limón o naranja, o recetas de pescado o mariscos, como el ceviche, que suelen ser bastante frescas.



# MISMO LEGADO NUEVA GENERACIÓN



Encuentra  
Destilería Orendain en:



EVITE EL EXCESO

Incluso, para una armonía más tradicional, el sumiller mexicano Fernando Bravo indica que va muy bien con platos prehispánicos con presencia de insectos, como los tacos de chapulines.

## Reposado

Este producto de agave es más complejo que el anterior. Se suele añejar en barricas por períodos mayores a dos meses y menores al año, lo que aporta notas variadas que pueden ser ahumadas, frutales, de madera y más.

En este caso, el maridaje funciona muy bien con carnes u otros platos fuertes, ya que la bebida puede enriquecer los sabores. La temperatura del servicio se estila que sea de 16 °C.

## Añejo

Suele pasar, como mínimo, 12 meses en barrica, pudiendo ser el máximo de tres años y ya cambiaría a extra añejo. En ambos casos, es particular por tratarse de un tequila con sabores más dulces, que recuerda a la vainilla, el caramelo, el chocolate, la miel y afines. Su temperatura debe ser de 20 °C.

Los postres, entonces, son excelentes para el acompañamiento, resaltando el gusto de ambos en cada sorbo y bocado.

De todas formas, siempre se sugiere probar diferentes combinaciones. Explorar las posibilidades de maridaje con tequila y descubrir nuevas fórmulas que complazcan el paladar nunca estará de más.





TEQUILA

**TAU**

EL DIOS WIXARICA

[www.tequilatau.com](http://www.tequilatau.com)

Un Tequila inspirado en la cultura Wixárika, elaborado en la tierra roja de los Altos de Jalisco, premiado y reconocido en las mejores academias de México y el mundo.



**Un Tequila  
orgullosa de sus raíces.**

Registro N°: 1761700 Evita excederte



Además de la apuesta por una cámara digital que imprime fotos, la empresa japonesa también presentó la impresora Link Wide que ofrece fotografías panorámicas.



# FUJI INSTAX MINI EVO



En la década de los 90 y principios de los 2000, las aseguradoras de coches eran las empresas que más adquirían cámaras instantáneas. Esto para poder capturar la imagen del accidente al momento y poder agilizar los procesos. Tiempo después esto fue sustituido por lo digital, pero las cámaras instantáneas no desaparecieron y siguieron evolucionando hasta llegar a la Instax Mini Evo y la impresora Link Wide, de Fujifilm.

La empresa japonesa fue la primera en introducir en 1998 las cámaras instantáneas con su emblemática Instax, una cámara cuadrada que imprime las fotografías al momento de tomarlas. Esto con la idea de que tomar fotos fuera una tecnología fácil, rápida, divertida e instantánea.



**MEZCAL**  
**GUSANO**  
**ROJO**®

**Comienza**  
*excelente*  
**con nosotros**







# CELEBRA EL DÍA DEL MAÍZ CON NIXTA Y ABASOLO

Pídelos en

**amazon**



EVITA EL EXCESO