

Avance positivo de **Dragon Cellars** pese a la crisis



Dragon Cellars sigue avanzando de una forma positiva a pesar de la actual tesitura económica: a finales del año pasado, cerraron tres proyectos para construir bodegas, diseñaron un nuevo folleto de la empresa, crearon dos modelos nuevos de bodegas modernas y entregaron su primera bodega comercial en el restaurante El Padre de Madrid. Más recientemente, Al Fuentes, director gerente de Dragon Cellars, en colaboración con su especialista en diseño de interiores acaban de diseñar un nuevo modelo de bodega climatizada a medida, en homenaje a

uno de sus mejores amigos, fallecido recientemente, Javier Mondragón y que ha despertado el interés de varios restaurantes.

El modelo consiste en la utilización de dos redes de cables de acero cuya unión forma unos espacios en rombo que permiten sujetar una cantidad considerable de botellas y aportan una solución ligera y en armonía entre la madera y el metal. Asimismo, al tener las botellas suspendidas en un espacio abierto, la transmisión y circulación del aire en el mueble, es óptimo para el cuidado del vino.