



3 cocteles para 3 estilos

Ciudad de México, a 29 de julio de 2020.- Nuestro estilo personal es algo que siempre está en construcción y evolución, es como nos presentamos al mundo y siempre podemos agregarle cosas nuevas. Un detalle que siempre es una extensión de nuestra personalidad es nuestro *signature cocktail*, pensemos en Carrie Bradshaw quien impuso una tendencia alrededor del mundo, ya que pasó de ser un simple “*girl’s night out*” a “*cosmos night out*” por el *Cosmopolitan* el cóctel perfecto para disfrutar con tus amigas o James Bond con el Martini que le sirvió el *Dr. Evil* y lo pidió “*Shaken, not stirred*”, ambos cócteles hablan sobre quién los toma y muchas veces nos recuerdan al estilo de una persona con solo pedirlos.

Rémy-Cointreau, compañía francesa dirigida por una familia cuyos orígenes se remontan a 1724, que pone especial atención en cada uno de los productos que crean las diversas casa que la conforman, convirtiéndose en uno de los grupos de mayor relevancia a escala mundial en la industria de vinos y licores, quiere crear una conexión entre las personas y el tiempo que es constante y el estilo también, por eso te quiere llevar a experimentar nuevos cócteles que fácilmente puedas hacer tuyos y que dejarán a todos los que te vean tomarlo con ganas de saber más sobre ti.

Spicy Margarita: Divertida, aventurera y con *twist* a lo clásico

Este cóctel es para las que les encanta un clásico pero quieren subir el nivel de la experiencia. Agregar jalapeño y cilantro hará que tus papilas gustativas despierten y experimenten un poco de calor, hasta que se encuentren con el licor de naranja Cointreau (el ingrediente esencial), logrando que la flama entre en balance y no quieras hacer nada más que pedir otra ronda.

- Ingredientes:
 - ¾ de onzas de Licor de naranja Cointreau
 - 1 ½ onzas de Tequila blanco
 - ½ onza de Jugo de limón fresco
 - 2 Rodajas de jalapeño
 - 2 Ramitas de cilantro

- Modo de Preparación:
 - Paso 1: Agrega todos los ingredientes en un *shaker*
 - Paso 2: Agrega hielo y agita hasta que todo esté bien frío
 - Paso 3: Después colar el líquido en un vaso Old Fashion previamente enfriado
 - Paso 4: Adornar con un jalapeño



Wild Rose Sours: Conocedora, asertiva e intrigante

Un *Wild Rose Sours* es para toda persona que busca experimentar con sabores poco comunes y que siempre presenta un aire de misterio y feminidad.

El jarabe de pétalo de rosas y el gin The Botanist -Un gin creado a base de los 9 botánicos clásicos de la ginebra más los 22 botánicos autóctonos de la pequeña isla de Islay en Escocia- son ingredientes que por sí solos son un sabor complejo y romántico, ahora juntos con la clara de huevo y un toque de jugo de limón, intrigarán a tu paladar y a todas aquellas personas que te vean disfrutarlo.

- **Ingredientes:**

- 1 onza Gin The Botanist
- ½ onza de Jarabe de pétalo de rosas
- ½ onza Jugo de limón fresco
- ½ onza Clara de huevo

- **Modo de preparación:**

- Paso 1: Agregar los ingredientes a un shaker y mezclar
- Paso 2: Agregar hielo al shaker y mezclar de nuevo para enfriar
- Paso 3: Colar doble a una copa
- Paso 4: Adornar con una flor entera

Polanco: Formal, fuerte y siempre independiente

El Polanco es para todas aquellas que disfrutan los sabores definidos y siempre son líderes de su estilo y círculo. Este cóctel es una representación exótica de un *Old-Fashioned* en la cual Rémy Martin XO se combina a la perfección con sabores de naranja y un toque de limón fresco.

- **Ingredientes:**

- 1 ¾ oz Cognac Rémy Martin XO
- 1 Cubo de azúcar parda
- ⅓ oz Agua Mineral
- Limón Fresco
- Naranja
- Bitters de naranja
- Hojas secas de ruibarbo

- **Modo de Preparación:**



- Paso 1: Agregar un cubo de azúcar parda a 1/3 oz de agua mineral y agregar pizcas de bitters de naranja
- Paso 2: Vertir 1 3/4 oz de Rémy Martin XO sobre un vaso con hielo
- Paso 3: Mezclar gentilmente y servir decorado con una rodaja de limón, naranja y ruibarbo seco

El licor de naranja Cointreau, el Gin The Botanist y el cognac Rémy Martin XO están disponibles en los puntos de venta en línea siguientes:

- Laeuropea.com
- Liverpool.com.mx
- Elpalaciodehierro.com
- Bodegasalianza.com
- Citymarket.com
- Lacomex.com.mx
- Lanaval.com.mx
- Vinosamerica.com
- Autoserviciolaplaya.com
- Consuvino.com.mx

###

Acerca de Rémy Cointreau

El Grupo Rémy Cointreau es una compañía francesa dirigida por una familia cuyos orígenes se remontan a 1724. En 1990, se fundó este grupo gracias a la fusión de las empresas encabezadas por Hériard Dubreuil, E. Rémy Martin y Cie SA, y por la creada por la familia Cointreau, Cointreau & Cie SA. Rémy Cointreau también es el resultado de otras colaboraciones con importantes compañías activas en la industria de vinos y licores alrededor del mundo. El vínculo más fuerte entre las casas que representan el grupo es el amor por sus *terroirs* y la maestría acumulada gracias al tiempo que siempre ha tenido un lugar central en el área de conocimiento. Es responsabilidad de todas las personas que forman parte del Grupo Rémy Cointreau crear una unión entre la tierra, las personas y el tiempo.

Contacto para prensa

Andrés Calderón, Account Executive
andres.calderon@another.co
Cel: +52 1 33 1323 2377

Armando Trucios / Fashion, Lifestyle & Luxury Supervisor
armando.trucios@another.co
Cel: +52 1 55 3932 0387

Luis Morales / Fashion, Lifestyle & Luxury Director
luis.morales@another.co



Cel: +52 1 55 6392 1100