**Un coctel que ha recorrido siglos de historia: el *Old-Fashioned***

**Ciudad de México, a 10 de agosto de 2022.-** Algunas veces, hay nombres que no necesariamente describen bien al objeto que hacen referencia: “Anticuado” es algo que se perdió en el pasado o se adhirió fuertemente a éste, sin evolucionar o cambiar sustancialmente. Sin embargo, un ***Old-Fashioned*** representa todo lo contrario: un trago que condensa el orígen de un mundo tan amplío y diverso como el de la mixología, y una combinación que, con dos siglos de vigencia, seguirá presente en muchas barras en el futuro.

Más que una receta exacta, un ***Old-Fashioned*** es un concepto que se enraizó fácil en la historia de la coctelería: la simplicidad, la mezcla de pocos ingredientes pero de calidad ofrece una experiencia totalmente diferente que puede estar contenida en una copa o, en este caso, en un vaso con el mismo nombre que el coctel.

Su origen se remonta al siglo XIX, donde un ***Old-Fashioned*** era básicamente una receta que combinaba espirituoso como el brandy o la ginebra, con bitters, azúcar y agua. Este nombre se le dió porque, en resumen, remitía a una mezcla similar que se hacía en algunos bares en Nueva York. Con el paso del tiempo, comenzaron a surgir algunas variantes: con whisky, por ejemplo, en Chicago, para finales de aquel siglo, o bourbon, con muchos bartenders y personas asumiendo este sutil pero fundamental invento para el mundo.

Hoy, el ***Old-Fashioned*** quizá no tenga el mismo rostro que hace años; quizá su nombre tenga otro sentido ya, pero siempre será un trago clásico en cualquier barra, un coctel que representa el primer paso de un mundo en constante evolución, el cual siempre agradecerá la simpleza que puede estar contenido en un solo vaso.

Para celebrar el legado de este emblemático coctel, Rémy Martin comparte dos recetas propias que contienen y aportan al trago original los atributos del cognac Rémy Martin XO:

***Marylebone***

**INGREDIENTES**

* 50 ml de Rémy Martin XO.
* 15 ml de licor de cereza.
* 1 cubo de azúcar.
* 3 dashes de bitters de Angostura .
* Cerezas.

**Modo de preparación:**

Añadir en un vaso los bitters de Angostura y macerarlos con el cubo de azúcar. Después, vertir el licor de cereza y revolver gentilmente. Agregar hielo y servir lentamente Rémy Martin XO. Mezclar los ingredientes unos 15 segundos y adornar al final con 2 cerezas.

***Tribeca***

Ingredientes:

* 50 ml de Rémy Martin XO.
* 10 ml de jarabe de canela y chiles.
* 5 ml de jugo de limón.
* 1 trozo de canela.

**Modo de preparación:**

En un vaso, mezclar el jarabe picoso con el jugo de limón. Después, añadir hielo servir Rémy Martin XO. Más tarde, mezclar gentilmente y adornar, al final, con un trozo de canela.

**###**

Puedes adquirir tu botella de Rémy Martin XO en lo siguientes establecimientos:

* [**laeuropea.com**](https://www.laeuropea.com.mx/productos/cognac-remy-martin-xo-700-ml-champagne-louis-roederer-brut-750-ml)
* [**amazon.com.mx**](https://www.amazon.com.mx/Cognac-R%C3%A9my-Martin-botella-personalizada/dp/B08GB5VWL4/ref=sr_1_16?__mk_es_MX=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&dchild=1&keywords=remy+martin+xo&qid=1606884176&sr=8-16)
* [**consuvino.com.mx**](https://www.consuvino.com.mx/product-page/bf-cognag-remy-martin-xo-700-ml)
* [**liverpool.com.mx**](https://www.liverpool.com.mx/tienda/pdp/cognac-r%C3%A9my-martin-xo-700-ml/80165251?typeahead=yes)
* [**bodegasalianza.com**](https://www.bodegasalianza.com/cognac-remy-martin-xo-0305/p)
* [**lanaval.com.com**](https://www.lanaval.com.mx/cognac/cognac-remy-martin-xo-700-ml)
* [**autoserviciorlaplaya.com**](https://www.autoserviciolaplaya.com/index.php)
* [**prissa.mx**](https://prissa.mx/productos/remy-martin-cognac-xo-700-ml)
* [**cavasautto.com**](https://www.cavasautto.com/en_US/shop/product/dc210020-remy-martin-xo-700-ml-40-6132?search=remy+martin+xo)
* [**elpalaciodehierro.com**](https://www.elpalaciodehierro.com/remy-martin-cognac-xo-700-ml-13196108.html)
* [**chedraui.com.mx**](https://www.chedraui.com.mx/Departamentos/Vinos-y-Licores/Licores-y-Destilados/Cognac/Cognac-Remy-Martin-XO-700ml/p/000000000003550450?siteName=Sitio+de+Chedraui)
* [**soriana.com**](https://www.soriana.com/soriana/es/c/Vinos-y-Licores/c/G)
* [**citymarket.com.mx**](http://www.lacomer.com.mx/lacomer/doHome.action?key=COGNAC-X.O-&subdep=&dep=Cognac&marca=REMY-MARTIN&succId=305&mov=1&subOpc=0&artEan=3024480004522&ver=detallearticulo&opcion=detarticulo&origen=artipasillo&padreId=739&path=,&pathPadre=0&jsp=PasilloPadre.jsp&pasId=733&noPagina=1&succFmt=200)

**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. El portafolio de Grupo Rémy Cointreau en México incluye a las marcas **Cointreau, The Botanist, METAXA, Rémy Martin, Bruichladdich Distillery y LOUIS XIII.**

**Contacto para prensa:**

Yahel Peláez, PR Manager

(55) 23 14 28 98 | [yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Carlos Arturo García Med, ​​Business Manager Fashion, Lifestyle & Luxury

55 21 09 80 11 | carlos.garcia@another.co