**Summer of Love con Rémy Cointreau**

* Los mejores cocteles para brindar durante una de las estaciones más esperadas del año: con viajes, playas, terrazas y decenas de experiencias envueltas en sol y descanso.

**Ciudad de México, a 11 de julio de 2022.-** El año está llegando oficialmente a su momento de pausa, al punto de medio de las estaciones, a un escenario lleno diversión y vivencias que siempre viene acompañado de la brisa del mar y de brindis en tardes calurosas: el Summer of Love, que puede llegar a otro nivel con increíbles cocteles que cualquiera puede preparar y disfrutar frente a una piscina o donde lo alcance el verano.

***The Botanist Perfect Martini***

A la perfección se llega con tranquilidad pero también con ímpetu, con los ingredientes indicados y los aliados más constantes. ***The Botanist Perfect Martini*** es una versión aún más depurada de un clásico que ya es de por sí delicioso, con un rostro más fresco, perfecto, valga la redundancia, para disfrutar un verano elegante y diferente.

**Ingredientes:**

* 45ml de The Botanist.
* 22.5ml de vermut seco previamente refrigerado.
* 22.5ml de vermut dulce previamente refrigerado.
* Un *twist* de cáscara de limón.

**Modo de preparación:**

Llenar un vaso Nick & Nora con hielo y ponerlo a parte. Colocar, a su vez, tres cuartas partes de hielo en un vaso mezclador, añadir todos los ingredientes y revolver durante al menos diez segundos para permitir una buena disolución. Servir en el vaso Nick & Nora ya sin hielo. Para finalizar, adornar con el twist de limón.

***Berry Belle Margarita:* Cointreau**

La Margarita es, sin lugar a dudas, el coctel predilecto para el verano; si el plan para el de este 2022 apunta a ser diferente y extraordinario, quizás brindar con una Margarita inusual sea un excelente primer paso: ***Berry Belle Margarita*** es sinónimo de equilibrio y al mismo tiempo sorpresa, una mezcla peculiar entre lo salado y lo dulce con el toque refrescante que caracteriza a este trago base.

**Ingredientes:**

* 30 ml de Cointreau L'Unique.
* 45 ml de tequila blanco.
* 2 rodajas de pimiento rojo.
* 3 frambuesas.
* 1 cucharadita de mermelada de frambuesa.

**Modo de preparación:**

Añadir todos los ingredientes a un *shaker* y macerarlos. Después, añadir hielo y agitar hasta que el contenedor esté frío. Servir en una copa o vaso de preferencia y adornar con una rodaja de pimiento rojo.

**Speightstown Punch: Mount Gay**

El verano no sólo es una temporada, unos meses calurosos perfectos para viajar a la playa; es, también, un estado de ánimo, una forma de ver las cosas y sacar lo mejor de ellas. Para muestra, está este ponche hecho con uno de los rones más antiguos del mundo, uno que ha visto muchos veranos y tiene claros cuáles son los sabores que se disfrutan mejor esta temporada: Mount Gay.

**Ingredientes:**

* 30 ml Mount Gay Black Barrel.
* 22.5 ml de jugo de uva fresco.
* 20 ml de jarabe de jengibre.
* 4.5 ml de té de menta verde
* Una rodaja delgada de jengibre, una hoja de menta y una rodaja gruesa de toronja

**Modo de preparación:**

Añadir todos los ingredientes a un vaso con hielos. Después, revolver con una cuchara y añadir el té de menta verde frío. Adornar con la guarnición y servir.

***Centauro*: Rémy Martin VSOP**

El verano también es el momento perfecto para experimentar, ser versátiles y jugar un poco, en este caso, con sabores que asociamos con otros momentos y temporadas. Este coctel es perfecto para iniciarse en esta etapa de innovación: un trago que muestra elegancia, versatilidad y aromas frutales que se ajustan a la perfección a la brisa veraniega.

**Ingredientes:**

* 45 ml de Rémy Martin VSOP.
* Ginger ale.
* Angostura bitters.
* Twist de naranja

**Modo de preparación**

Servir en un vaso con hielo Rémy Martin VSOP. Llenar con ginger ale y añadir dos pizcas de Angostura bitters. Para finalizar, adornar con un gajo de limón.

[*Orange Summit* | Metaxa 12 star](https://www.metaxa.com/cocktail/orange-summit/)

“Viajar”, “explorar” son palabras que se escuchan prácticamente a cada momento del verano. Hay quienes pueden materializarlas y conocer nuevos destinos y culturas; otros más pueden darles un significado diferente, explorando, con este coctel, nuevos sabores, algunos provenientes del mismo Mediterráneo, como Metaxa 12.

**Ingredientes:**

* 50 ml de METAXA 12 Stars.
* 50 ml de jugo de naranja fresco.
* 20 ml de jugo de limón fresco.
* 3 pizcas de bitters de chocolate.
* 5 ml de jugo de caña de azúcar.

**Modo de preparación**

* Enfriar el *shaker* y una copa antes de utilizarlos. Después, vertir en el primero todos los ingredientes y agitar durante varios segundos. Para finalizar, filtrar y servir en una copa. Adornar con una rodaja de toronja, chocolate triturado y un twist de cáscara de naranja.

Puedes comprar todas las bebidas de Rémy Cointreau para preparar estos increíbles cocteles para este Summer of Love en:

* [**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:**

Andrés Calderón, Account Executive

(33) 13 23 23 77 | [andres.calderon@another.co](mailto:andres.calderon@another.co)

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