

Cointreau rinde honor a uno de los cocteles más famosos del mundo con su nueva edición

Como hace más de siete décadas, México volverá a ser el protagonista de un hito único en el mundo de la coctelería: la nueva edición limitada de Cointreau y The Tropicool Company.

Ciudad de México, a 05 de mayo de 2022.- La costa de Acapulco y las celebraciones en todo el globo no fueron las mismas después de que Margaret Sames -*Margarita* para los amigos y seres queridos-, en 1948, creará aquel trago que llevaría su nombre por siempre. Para celebrar este histórico momento, **Cointreau y The Tropicool Company** diseñaron una edición especial de la famosa botella de licor de naranja que trae consigo los dos atributos que definen a este coctel: fresco e icónico.

Adornada con abundantes y vibrantes ilustraciones que combinan hábilmente colores e iconografía tipo *pop art*, cada cara presenta imágenes brillantes y extravagantes que hacen referencia a los dos principales ingredientes de esta celebración: Cointreau y la Margarita. Se trata de un universo exuberante, poblado por tucanes relajados, un mundo imaginado y esculpido por Florian Viel -de The Tropicool Company-, quien juega con formas tanto orgánicas como geométricas, desafiando, a su vez, las convenciones cromáticas.

“Nuestro acercamiento creativo consistió en mezclar el universo de la Margarita con el estilo de The Tropical Company, como si se tratara de un coctel preparado en un *shaker*”, declaró Florian Viel respecto a la creación de esta nueva edición. Viel es un artista al que le fascina el trópico y las formas que emplean los humanos para acercarse a este ecosistema, incluyendo aquellas experiencias personales que ha tenido al viajar a estas fascinantes regiones. Florian juega con el imaginario de estos mundos, deconstruyéndolos y entremezclándolos para capturar así su esencia, creando así piezas icónicas como esta nueva botella de Cointreau.

Para aprovechar la presentación de esta nueva edición especial, Cointreau comparte, a su vez, la receta del coctel ganador del concurso *The Master of Margarita*, en el que mixólogos expertos presentaron sus mejores versiones de esta icónica receta. Quien se llevó el triunfo fue Simon Alberti, de La Rústica Sayulita, con *Doña Félix*, una deliciosa variante de este trago que tiene un ingrediente sorpresa que ofrece una experiencia totalmente original:

Doña Félix

Ingredientes:

- 45 ml de Cointreau.
- 15 ml tequila púrpura (tequila infundado con Butterfly Pea).
- 25 ml de jugo de limón verde.
- 2.5 ml de jarabe natural.
- 1 pizca de vainilla natural.

Modo de preparación:

Añadir todos los ingredientes a un *shaker* y mezclar. Servir y hacer doble colado en una copa escarchada previamente con sal.

Puedes adquirir esta edición especial o una botella de Cointreau en las siguientes tiendas:

- laeuropea.com
- amazon.com.mx
- consuvino.com.mx
- liverpool.com.mx
- bodegasalianza.com
- lanaval.com.com
- autoserviciorlaplaya.com
- prissa.mx
- cavasautto.com
- elpalaciodehierro.com
- chedraui.com.mx
- soriana.com
- citymarket.com.mx

###

Acerca de Cointreau

Desde su creación en 1849, Maison Cointreau ha sido impulsada por la energía creativa que le ha dado vida. Equilibrado y cristalino, este licor ha conservado sus características originales, inspiradas por su visionario creador. Su carácter y excelencia residen en la minuciosa selección y mezcla de cáscaras y esencias de naranja dulce y amarga, una meticulosa tarea confiada a la Maestra Destiladora de Maison Cointreau, Carole Quinton. Cointreau, un licor premium, está presente desde hace mucho tiempo en los cinco continentes. Su calidad superior lo convierte en uno de los favoritos de los mixólogos y le ha valido un lugar de preferencia en los bares más renombrados del mundo.



CONTACTO

Andrés Calderón, Account Executive

Cel: +52 1 33 1323 2377 | andres.calderon@another.co

Yahel Peláez, PR Manager

(55) 23 14 28 98 | yahel.perez@another.co

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

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