



Bajo embargo hasta el 1 de noviembre de 2023 (CONSUMER)

THE MACALLAN CAPTURA LA ESENCIA DEL DÍA DE MUERTOS EN SU ÚLTIMA EXPRESIÓN, *DISTIL YOUR WORLD MÉXICO*

- Este *single malt*, con un color naranja completamente natural, similar al de la flor de cempasúchil, desprende notas a pan de muerto, vainilla y piña.
- El documental *Distil Your World México* es el último filme de una serie innovadora que sigue a The Macallan y los hermanos Roca en su exploración gastronómica por lugares emblemáticos del planeta.

Ciudad de México, 1 de noviembre de 2023 - El **Día de Muertos** es una de las tradiciones más importantes de México. Durante cientos de años, la mezcla de colores, gastronomía, artesanía y misticismo de esta celebración, ha inspirado a muchas personas alrededor del planeta.

Es por todo ello que **The Macallan** emprendió un viaje al *Mictlán* para destilar la esencia de esta celebración a la vida. El resultado, *Distil Your World México*, un excepcional *single malt* que viene acompañado de una obra de arte inspirada en elementos que definen el Día de Muertos, un documental que captura un **viaje sensorial** a través de las tradiciones y un menú que explora la increíble **cocina mexicana**.

Distil Your World México es el lanzamiento más reciente de la **serie de whiskies de edición limitada**, y creaciones gastronómicas que exploran lugares emblemáticos del mundo. Elaborado por **Diane Stuart, Whisky Maker de The Macallan** en colaboración con los **hermanos Roca**, propietarios de *El Celler de Can Roca*, nombrado dos veces Mejor Restaurante del Mundo. Este destilado rinde homenaje a la energía, el color, el espíritu y las tradiciones de esta alegre tradición a través de diversas notas que evocan a nuestro país.

Añejado en una armonización de barricas de roble americano y europeo meticulosamente seleccionadas, *Distil Your World México* es un extraordinario *single malt* que define el carácter y el espíritu de esta vibrante costumbre, y rinde homenaje a la espectacular **cultura mexicana**. Su llamativo **tono naranja completamente natural**, similar al de la **flor de cempasúchil**, desprende cautivadoras notas a **pan de muerto azucarado**, vainilla cremosa y piña dulce.

Con el propósito de descubrir y plasmar la esencia que se esconde tras la extraordinaria celebración de la vida en México, Diane Stuart y Joan Roca decidieron visitar la Ciudad de México. En este viaje, ambos pudieron convivir con las personas que representan las tradiciones, la artesanía y la naturaleza artística de la fascinante celebración que se lleva a cabo en los primeros días del mes de noviembre.



Algunas de las personas con las que se reunieron en esta travesía fueron la mundialmente reconocida chef y repostera **Elena Reygadas**, **Josefina García**, Directora de la colección del Museo Dolores Olmedo, donde se conserva la mayor colección del mundo de **Frida Kahlo** y **Diego Rivera**, y el agricultor **Luis Pérez**, quién se dedica al cultivo de la **flor de cempasúchil**, la cual cada año está presente en millones de **ofrendas** para recibir a todos los fieles difuntos en su regreso a casa.

*“México está lleno de pasión y energía, y puedes sentirlo desde el momento en que llegas. En el Día de Muertos eso se intensifica para crear una atmósfera más sorprendente de emoción y celebración. Esta pasión y energía es lo que intentamos capturar en **Distil Your World México** y fue una gran oportunidad para explorar el inventario de The Macallan y encontrar los sabores adecuados para reflejar un sitio tan mágico como México”*, comparte Diane Stuart.

Los mundialmente aclamados hermanos Roca también crearon un menú complejo y atrevido que sumergirá a todos aquellos que lo prueben en un viaje gastronómico a través de la emblemática tradición del Día de Muertos, donde el **mole poblano**, las **calaveritas de azúcar**, el papel picado y el **copal** son protagonistas.

“Es una gran celebración por estar vivo. Se puede oler, ver en los colores y en la comida que preparan. Fue nuestra oportunidad para capturar el alma de un país e intentar destilar en una experiencia gastronómica única. Esa es nuestra humilde visión de algo que es inmenso, porque, como siempre, la comida une a la gente”, menciona Joan Roca.

The Macallan *Distil Your World México* se presenta en una elegante caja blanca, cuyo interior muestra un diseño de flor de cempasúchil que abraza a la botella. En el *packing* se incluye una obra de arte exclusiva y personalizada creada por el **ilustrador Alfredo Ríos**, quien se especializa en representar la naturaleza y el **folclore mexicano**.

México alberga la icónica tradición del Día de Muertos, una alegre celebración a la vida, llena de energía, color, cultura y tradición. Fue una inspiración extraordinaria para The Macallan y los hermanos Roca crear una experiencia única entre la increíble gastronomía mexicana y el whisky escocés.

Para más información visite www.themacallan.com.

-o0o-

Notas del Whisky Maker:

ABV: 48,0%.

Color: Flor de cempasúchil.



Aroma: Pan de muerto, vainilla cremosa y piña dulce se combinan con perfumadas flores de cempasúchil y un toque de cilantro fresco.

Paladar: Dulzor intenso con sabores de aceite de naranja y mole mexicano chocolateado con piña carbonizada.

Final: Dulce con una delicada nota de brasas carbonizadas.

Fotos de los productos disponibles para descarga aquí.

Another Company

Insert name, email, phone of market contact

Sobre The Macallan

Fundado en 1824, The Macallan es conocido en todo el mundo por sus extraordinarios whiskies de malta. Su excelente calidad y carácter distintivo revelan la excelencia sin concesiones perseguida por The Macallan desde que fue establecido por Alexander Reid, en una meseta sobre el río Spey en el noreste de Escocia.

En 2018, The Macallan abrió un nuevo capítulo en su historia con el lanzamiento de su premiada destilería Speyside. Diseñado por arquitectos de renombre internacional para promover la sostenibilidad, el edificio se inspira en las antiguas colinas escocesas circundantes. Se encuentra cerca de Easter Elchies House, el Highland Manor construido en 1700, que es el hogar espiritual de The Macallan y sigue siendo el corazón de la hermosa finca de 485 acres de The Macallan.

Elaborado sin concesiones. Saboree The Macallan con responsabilidad.

Sobre El Celler de Can Roca

El Celler de Can Roca es un emblemático restaurante de alta cocina de Girona galardonado con tres estrellas Michelin, regentado por los hermanos Roca. La cuidada y original cocina de Joan Roca, la desafiante imaginación de los postres de Jordi Roca y la belleza de los maridajes de Josep forman la tríada que catapultó su restaurante al número 1 de la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo en 2013 y 2015 -y en 2019. El Celler de Can Roca entró en la lista Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants. Desde una visión holística y transversal del proceso de producción creativa, el proyecto del restaurante dialoga con la ciencia, la tecnología, la sostenibilidad, el producto y la antropología sensorial.