****

**Coctelería con whiskey para la primavera**

**Ciudad de México a 17 de marzo de 2022.** Una nueva estación está por comenzar y con ella llegan una serie de cambios en el ambiente, los cuales podemos ver en el florecimiento de la vegetación y el renacimiento en la naturaleza. Además, los días se vuelven más largos con mayor presencia del sol (gracias al equinoccio de primavera) y el clima templado. Este es el momento perfecto para reconectar con los amigos y seres queridos, porque una de las características de esta época es el sembrar y cosechar lo bueno.

Por eso, la familia de productos de Jack Daniel’s conformada por Old No. 7, Tennessee Apple, Tennessee Honey y Gentleman Jack trae una serie de cócteles de gran sabor y fáciles de preparar, ideales para disfrutar en esta temporada de calor. Aquí las recetas:

**Jack & Coke**

Es uno de los cócteles más populares en las barras a nivel mundial y uno de los más antiguos, ya que sus orígenes datan de 1907, año en el que estas dos icónicas marcas Estadounidenses se mezclaron; anteriormente se le conocía como Coca-Cola Highball.

**Ingredientes:**

* 50 ml de Jack Daniel’s Old No. 7
* Top de Coca-Cola clásica
* Hielos

**Procedimiento:** Llenar un vaso highball con hielos, verter 50 ml de Jack Daniel’s Old No. 7, agregar el top de Coca-Cola Clásica y finalmente mezclar.

**Apple Fizz**

Es el cóctel insignia de la gran cosecha de Tennesse Apple, este último lanzamiento de la marca llegó a México en 2020 y rinde homenaje a una de las frutas más consumidas a nivel mundial, su dulzor, versatilidad y frescura caramelo son la combinación perfecta.

**Ingredientes:**

* 50 ml de Jack Apple
* 10 ml de jugo de limón amarillo
* Top de agua mineral
* Garnitura de limón
* Hielo

**Procedimiento:** En un vaso con hielos, verter todos los ingredientes y mezclarlos. Decorar con una garnitura de limón amarillo.

**Gentleman’s Sour**

Es uno de los clásicos de la coctelería desde su creación en el siglo XIX. Inicialmente era un trago muy amargo, pero con el paso del tiempo y con la añadidura de jarabes se logró el balance perfecto entre el whiskey y los cítricos. Esta versión es con Gentleman Jack, que gracias a su doble filtrado gota a gota en barricas de carbón de maple, da como resultado una suave y fresca bebida.

**Ingredientes:**

* 50 ml Gentleman Jack.
* 25 ml de jugo de limón exprimido.
* 15 ml de jarabe natural.
* 15 ml de jugo de arándano.
* Top de refresco de limón
* Rodaja de limón y una cereza como garnitura

**Procedimiento:** Llenar un shaker a la mitad con hielos, verter todos los ingredientes y agitar vigorosamente durante 30 segundos. Después, realizar un doble colado en un vaso Old Fashioned con hielos y finalmente decorar con una rodaja de limón y una cereza.

**Honey Lemonade**

Es la clásica limonada con un poco de Jack Honey, bebida insignia de Tennessee Honey.

**Ingredientes:**

* 50 ml de Jack Honey
* 10 ml de jugo de lima
* Top de agua mineral
* Garnitura de lima
* Hielo

**Procedimiento:** En un vaso Mason Jar con hielos, verter todos los ingredientes y mezclarlos. Decorar con una garnitura de limón amarillo.

Llegó la hora de recibir a la primavera y de trabajar en esos cambios, porque la vida es para disfrutarla y vivirla sin preocupaciones, haciendo que cada momento cuente; por ello la familia de marcas de Jack Daniel's te acompaña con cada una de sus expresiones, para todos los gustos y para cualquier ocasión.

**Contacto para prensa**

José Sámano

jose@qprw.co