**3 RAZONES PARA CELEBRAR A MAMÁ CON UN**

**RON SÚPER PREMIUM**

**Ciudad de México, 25 de abril de 2024 —** El Día de las Madres es mucho más que una fecha en el calendario; es una oportunidad única para honrar y celebrar a esas mujeres extraordinarias que dan tanto amor a nuestras vidas. Es un momento para reunirnos en familia, recordar anécdotas y crear nuevos recuerdos que perdurarán para siempre.

En este día tan especial, podemos elevar el obsequio que tenemos pensado para mamá por una experiencia sensorial única, llena de amor, alegría y sofisticación. Qué tal disfrutar de una comida o cena donde el maridaje con un Ron súper premium sea el complemento ideal, ya que su versatilidad lo ha convertido en uno de los elementos preferidos por la coctelería moderna y de alta cocina.

Es por ello que consultamos al experto en destilados de lujo y embajador de Brugal 1888 **Carlos Báez, National Brand Ambassador** en México para que nos comparta tres razones para celebrar a mamá con un destilado súper premium. ¡Prepárate para brindar y crear momentos inolvidables en compañía de mamá!

**1. Versatilidad incomparable**

Brugal 1888 es un líquido excepcionalmente versátil que puede adaptarse a cualquier tipo de cóctel, según el paladar de cada mamá. Desde opciones refrescantes, hasta combinaciones más sofisticadas, Brugal 1888 es el ingrediente perfecto para crear una experiencia de sabor única.

Prueba estos cócteles especialmente diseñados para celebraciones muy especiales:

**Espresso Brugal:** Una fusión de sabor entre el café espresso y la suavidad de Brugal 1888, perfecto para mamás que aprecian la exquisitez en cada detalle.

Ingredientes:

* 1oz de Brugal 1888.
* 1oz de Café Espresso.
* 0.5oz de Licor de café.
* 0.5oz de Jarabe Simple
* Granos de café para decorar.

Preparación: Sirve todos los ingredientes en un *shaker* con hielo y agita hasta hacer espuma. Sirve sobre una copa martini y decora con 3 granos de café sobre la espuma.

**Don Nano’s:** Inspirado en la tradición caribeña, este cóctel combina la dulzura del agua de coco congelada con las notas complejas de Brugal 1888.

Ingredientes:

* 2 oz de Brugal 1888.
* Agua de coco congelada en una esfera de hielo.

Preparación: Coloca la esfera de agua de coco en un vaso old fashioned y sirve las 2 oz de ron Brugal 1888 ¡Listo para disfrutar!

**Brugal Breeze:** Ideal para mamás que disfrutan de la frescura y la ligereza, este cóctel equilibrado combina la suavidad de Brugal 1888 con el toque cítrico del limón Eureka.

Ingredientes:

* 2 oz de Brugal 1888.
* 0.5 oz de jugo de limón Eureka.
* 2 oz de refresco de limón.
* Splash de agua mineral.
* Rodaja de limón Eureka para decorar.

Preparación: En una copa de vino o copa bola llena de hielo, sirve las 2 oz de Brugal 1888, agrega 0.5 oz de

jugo de limón Eureka, complementa con las 2 oz de refresco de limón y agrega un splash de agua

mineral. Decora con la rodaja de limón Eureka.

**2. Experiencia gastronómica inolvidable**

El 10 de mayo la gastronomía y la mixología cobran un papel fundamental, cada sorbo y cada bocado se convierten en un gesto de amor, y es mediante la combinación de sabores exquisitos y cócteles elaborados con Brugal 1888 que expresamos nuestro aprecio y admiración hacia ellas.

Para acompañar este exquisito ron, se sugieren platos como el cerdo asado con salsa de frutas tropicales, el salmón glaseado con miel y especias caribeñas, o el postre de chocolate oscuro con frutos secos caramelizados. La complejidad de sabores y aromas de este destilado complementa de manera excepcional una variedad de platillos, desde dulces, hasta salados, Brugal 1888 se adapta con gracia y estilo, realzando los matices de cada bocado, creando una armonía perfecta entre la comida y la bebida.

**3. El destilado ideal para ocasiones especiales**

Disfrutar un ron artesanal como Brugal 1888 es una experiencia que eleva cualquier ocasión especial. El maridaje y las combinaciones adecuadas resaltan las notas amaderadas, *toffee* y especiadas de este ron artesanal. **Carlos Báez, National Brand Ambassador de Brugal 1888 comentó:**

“Junto a toda la familia consintamos a mamá con un ron súper premium. Brugal 1888 es el presente ideal para las amantes de los destilados de lujo por su capacidad de adaptación a otros sabores sin perder su presencia. Ya sea que lo prueben en coctelería o *neat*, su doble añejamiento en barricas ex Bourbon y ex Jerez, le otorga un carácter suave y complejo con notas amaderadas, *toffeee*, café y regaliz, así como aromas con matices especiados, toques de chocolate, café tostado, canela y frutos secos que lo hacen perfecto para paladares muy exigentes”.

Brugal 1888 es el compañero perfecto para enaltecer las celebraciones y llevar cada experiencia a un nivel superior. Ya sea en un brindis íntimo con mamá o en una gran reunión familiar, Brugal 1888 garantiza momentos memorables llenos de elegancia y sofisticación. Su calidad premium y su historia centenaria lo convierten en el mejor maridaje para ocasiones especiales y celebraciones. Celebra a mamá con Brugal 1888 y haz que su día sea aún más extraordinario.

**Evita el exceso.**

-o0o-

**Acerca de Brugal 1888**

Brugal 1888 es un ron verdaderamente extraordinario, producido en la República Dominicana, que combina los ricos sabores de las barricas ex Bourbon y ex Jerez mediante un proceso de Doble Añejamiento. Es un espirituoso complejo, pero equilibrado que estimula los sentidos y evoluciona en la copa: recomendado para ser disfrutado sorbo a sorbo.

Doblemente destilado y doblemente envejecido en barricas de roble americano, que previamente añejaron Bourbon, y luego en barricas de roble europeo ex Jerez, Brugal 1888 es extremadamente suave, con ligeras notas dulces, especiadas y amaderadas. El envejecimiento aporta tonos profundos de caramelo y vainilla, con ligeras especias. El final es largo y meloso.

Con una rica historia en Puerto Plata, y fundada por Don Andrés Brugal Montaner, ron Brugal 1888 sigue siendo elaborado por la familia Brugal; ahora por la quinta generación de maestros roneros, Jassil Villanueva Quintana, Miguel Ripoll y Gustavo Ortega Zeller.

**CONTACTO**

**another**

Yahel Pelaéz

[Yahel.perez@another.co](mailto:Yahel.perez@another.co)