**REVIVE LOS CÁLIDOS Y TROPICALES PAISAJES DEL CARIBE EN CADA SORBO CON ESTOS CÓCTELES**

* *Sumérgete en el mundo de la mixología moderna y descubre por qué Brugal 1888 es el ron artesanal ideal para crear cócteles refrescantes en esta época de calor.*

**Ciudad de México, 12 de marzo de 2024 —** La primavera es esa época del año en la que todo parece cobrar vida con un aire de frescura y sofisticación. Es el momento perfecto para explorar nuevas tendencias y sumergirse en el mundo de los sabores artesanales. Y qué mejor manera de hacerlo que con un ron Súper Premium como **Brugal 1888**. Este exquisito destilado que ha conquistado el paladar de los amantes de la mixología moderna, gracias a su sofisticado abanico de sabores que evoca los cálidos y tropicales paisajes del Caribe en cada sorbo.

Y es que, en esta temporada primaveral, compartir con amigos y descubrir la creación de nuevos cócteles se convierte en una experiencia única. Uno de los elementos clave para lograr combinaciones increíbles, es el elegir correctamente el destilado de nuestro trago. En este sentido, el ron Súper Premium ha experimentado una fascinante evolución en su consumo, impulsado por su versatilidad y la búsqueda de perfiles de sabores más complejos. Sus notas tropicales que evocan frutas como el durazno, frutos rojos con su acidez fresca y balanceada, se complementan a la perfección con el clima cálido y húmedo de la temporada.

“El ron tiene una larga historia que se remonta a los mares caribeños y las islas tropicales, donde se convirtió en sinónimo de alegría y camaradería. Hoy en día, Brugal 1888 lleva esta tradición a un nuevo nivel con su Doble Añejamiento en barricas ex Bourbon y ex Jerez, lo cual le otorga un carácter suave y complejo, con notas amaderadas, frutos secos, café, caramelo y regaliz, que lo convierten en el compañero perfecto para cualquier ocasión, así como para maridarlo con platillos que van evolucionando con cada temporada del año, especialmente en primavera”, explica **Carlos Báez, National Brand Ambassador de Brugal 1888**.

Los sabores de ron Brugal 1888 se fusionan con alimentos e ingredientes que resalten en acidez y sabores cítricos; se recomienda un maridaje con platillos del mar, como un delicioso atún o con la frescura de un ceviche.

Es por ello que, para esta temporada de calor, les compartimos tres recetas de cócteles refrescantes de la mano de un ron Súper Premium como Brugal 1888.

**Brugal Breeze**

Trasládate al Caribe a través de la refrescante brisa de un cóctel equilibrado que combina la suavidad de Brugal 1888 con el toque dulce, pero cítrico del limón Eureka y la frescura de las burbujas que aporta el refresco de limón. El resultado es un trago ligero y aromático que resalta los sabores amaderados y frutales de este ron.

Ingredientes:

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

Preparación: Llena una copa globo o de vino de hielo, vierte las 2 oz de ron Brugal 1888, posteriormente exprime el limón Eureka y vierte el jugo, llena con el refresco de limón dejando un pequeño espacio para agrega el splash de agua mineral. Decora con una rodaja de limón Eureka, mezcla y disfruta.

**Don Nano’s**

Inspirado en la tradición caribeña, este trago combina la delicada dulzura del agua de coco congelada con las ricas notas de Brugal 1888. El resultado es una bebida fresca y exótica que evoca los sabores tropicales de la playa y el sol.

Ingredientes:

* 50 ml de Brugal 1888.
* Esfera de hielo de agua de coco.

Preparación: Coloca la esfera de agua de coco en el fondo de un vaso old fashioned y añade ron Brugal 1888. ¡Listo para disfrutar!

**Espresso Brugal**

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.

Así que reúnete con amigos y seres queridos, prepara estos deliciosos cócteles y brinda por momentos inolvidables bajo el sol primaveral.

**Evita el exceso.**

**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)