

Los mejores cocteles para brindar en la mejor época del año

Ciudad de México, a XX de diciembre de 2021.- Llegó ese momento del año en el que escuchamos constantemente un sonido muy particular: el ligero choque del cristal con el cristal, impulsado por el ímpetu fuerte y a la vez delicado de aquellos que están celebrando el inicio de la época de festividades. Sin embargo, hay un elemento importante que le da un toque especial a estos brindis y a sus motivos: la coctelería que los protagoniza.

Si existen fechas especiales para visitar las cavas y preparar las mejores recetas, esas que robarán la atención en cualquier posada o reunión familiar, son las de esta época decembrina. Para Rémy Cointreau Group, esta temporada también significa la oportunidad de compartir lo mejor de sus etiquetas, los cocteles que han dado forma a su historia y han protagonizado los festejos más emotivos e icónicos, festejos que cualquiera puede revivir con estos clásicos que no pueden faltar en las fiestas por venir.



Apple Cider Margarita: un nuevo camino hacia la sidra

En toda reunión navideña siempre hay una sidra esperando, sola, en una mesa. Algunas veces pasa desapercibida por ser tan común durante esta época; sin embargo, con esta receta con Cointreau se convertirá en una de las botellas más solicitadas de estas festividades.

Ingredientes:

- 30 ml de Cointreau.
- 60 ml de Tequila.
- 30 ml de jugo de limón fresco.
- 30 ml de sidra de manzana.

Modo de preparación:

Añadir todos los ingredientes en un shaker con hielo. Agitar hasta que el recipiente esté frío. Servir y colar en un vaso. Adornar con rodajas de manzana y una vara de canela.

Old Fashioned: un clásico a otro nivel

A veces es necesario volver a lo familiar, a eso que se conoce de pies a cabeza. Sin embargo, con un ligero cambio, eso que ya es considerado un clásico puede adquirir dimensiones totalmente diferentes. Así sucede con esta receta; un old fashioned único y, por qué no, hecho para el brindis perfecto.



Ingredientes:

- 50 ml de Rémy Martin XO.
- 1 terrón de azúcar morena.
- 3 pizcas de bitters.

Modo de preparación:

En un vaso, remojar el terrón de azúcar con los bitters. Después, añadir dos cubos de hielo. Servir el cognac y mezclar ligeramente hasta alcanzar una consistencia suave, añadiendo más hielo mientras se mezcla. Adornar con un twist de naranja.



Wild Rose Sour: un gin diferente

Las festividades traen consigo también una gama de sabores dulces que reconfortan y hacen sentirse a cualquier persona en casa. Éste es, hasta cierto punto, el propósito de este coctel, una original combinación que se va revelando de brindis a brindis.

Ingredientes:

- 40 ml The Botanist.
- 20 ml de jarabe de pétalo de rosa.
- 20 ml jugo de limón.
- 20 ml de clara de huevo.

Modo de preparación:

Vertir todos los ingredientes dentro de un *shaker*. Agregar hielo y agitar hasta enfriar. Hacer doble colado en un vaso y adornar con una flor entera de su preferencia.



***Marguerite*: los sabores de la temporada**

El cognac también puede ser una excelente opción para crear emblemáticos cocteles en esta temporada, cocteles como el *Marguerite*: magnífico trago de gran presentación, refrescante y a la vez con toque dulce que transportará a cualquiera en esta época de festividades.

Ingredientes:

- 50 ml de Rémy Martin 1738 Accord Royal.
- 15 ml de jarabe de azúcar.
- 30 ml de zumo de limón.
- 15 ml de clara de huevo.
- Ginger ale.
- 1 rodaja de limón deshidratado.

Modo de preparación:

Verter el Rémy Martin 1738 Accord Royal, el jarabe de azúcar, el zumo de limón y las claras de huevo en una coctelera. Añadir el hielo y agitar. Colar y verter en una copa tipo *coupette*. Cubrir con ginger ale y adornar con la rodaja de limón deshidratado.

Honey Old Fashioned - Winter: para disfrutar de un invierno tropical



El ron también tiene un lugar en esta época. Y uno muy especial si se disfruta con este exquisito coctel, un giro creativo a un clásico, con exquisitos ingredientes que dejarán un poco atrás a las combinaciones con las que disfrutaba esta icónica y centenaria bebida.

Ingredientes:

- 45 ml de Mount Gay XO.
- 1 cucharadita de miel líquida.
- 2 pizcas de Angostura bitters.
- 45 ml de agua caliente.



- Cáscara de naranja.

Modo de preparación:

Servir todos los ingredientes en un vaso tipo old fashioned. Añadir agua caliente. Mezclar con una cuchara hasta que la miel se disuelva. Exprimir la cáscara de naranja sobre el coctel y servir.

Puedes comprar todas las bebidas de Rémy Cointreau para preparar estos increíbles cocteles en:

- 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 Rémy Cointreau

El Grupo Rémy Cointreau es una compañía francesa dirigida por una familia cuyos orígenes se remontan a 1724. En 1990, se fundó este grupo gracias a la fusión de las empresas encabezadas por Hériard Dubreuil, E. Rémy Martin y Cie SA, y por la creada por la familia Cointreau, Cointreau & Cie SA. Rémy Cointreau también es el resultado de otras colaboraciones con importantes compañías activas en la industria de vinos y licores alrededor del mundo. El vínculo más fuerte entre las casas que representan el grupo es el amor por sus *terroirs* y la maestría acumulada gracias al tiempo que siempre ha tenido un lugar central en el área de conocimiento. Es responsabilidad de todas las personas que forman parte del Grupo Rémy Cointreau crear una unión entre la tierra, las personas y el tiempo. El portafolio de Grupo Rémy Cointreau en México incluye a las marcas **Cointreau, The Botanist, METAXA, Rémy Martin, Bruichladdich Distillery y LOUIS XIII.**

Contacto para prensa:

Andrés Calderón, Account Executive



(33) 13 23 23 77 | 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