

# THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

## CONOCE EL GIN-TAIL PERFECTO PARA TI SEGÚN TU TIPO DE SIGNO ZODIACAL

**Ciudad de México, a 28 de agosto de 2020.-** Los horóscopos traen consigo premoniciones, presagios que vinculan el temperamento de cada persona –dependiendo de su signo zodiacal– con las circunstancias que se le irán presentando en el futuro más inmediato. También nos hablan sobre las personalidades y atributos de cada signo zodiacal, que, a su vez, forman parte de 4 elementos diferentes: fuego, tierra, aire y agua.

Entonces, si los signos zodiacales nos pueden guiar, hasta cierto punto, durante el día a día ¿por qué no habrían de ayudarnos para elegir el coctel que vaya mejor con nosotros?

The Botanist, el primer y único dry gin de Islay, producido artesanalmente por la destilería Bruichladdich con nueve de los ingredientes clásicos del gin, complementados con una cosecha de 22 ingredientes botánicos locales, te presenta los mejores cocteles para cada signo zodiacal dependiendo del elemento al que pertenezca:

### FUEGO: Aries - Leo - Sagitario



En términos históricos, es uno de los descubrimientos más importantes para la humanidad; en lo práctico, determina gran parte de nuestra calidad de vida; y en lo simbólico, representa luz, calor, brillo y una suerte de elevación. Los signos que pertenecen a este elemento –Aries, Leo y Sagitario– se caracterizan por su vitalidad, dinamismo, energía y entusiasmo por la vida. Su coctel ideal es el [Basil Sour](#) que ofrece un sabor suave y a la vez fuerte, un equilibrio entre fortaleza y delicadeza, una balanza que remite a la palabra “vivo”.

- **Ingredientes:**

- 40 ml de The Botanist gin.

# THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

- 20 ml de jugo de limón.
  - 20 ml de agua con miel.
  - (Dilución 1:1 de miel a agua).
  - 4 - 5 hojitas de albahaca.
- **Modo de preparación:**
    - Agita todos los ingredientes juntos. Colar en un vaso de cóctel y adornar con una hojita de albahaca.

## TIERRA: Tauro - Virgo - Capricornio



El origen prácticamente de todo: el alimento, nuestro equilibrio, las piedras preciosas y las flores más bellas. La tierra es el elemento que compartimos todos, pero que se concentra un poco más en 4 signos zodiacales: Tauro, Virgo y Capricornio, que se caracterizan por sentar las bases de todas sus acciones, organizar cada momento minuto de sus vidas y apostar siempre por el orden. Su cóctel ideal es el [Forager's refresher](#), un trago con varias piezas que, bien mezcladas, brindan una experiencia sensorial familiar y a la vez inusitada.

- **Ingredientes:**
  - 40 ml de The Botanist gin.
  - 30 ml de tu vino blanco favorito.
  - 15 ml de jugo de limón.

# THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

- Agua mineral.
- 2 ramitas frescas de tomillo.
- 1 rodaja de limón.

- **Modo de preparación:**

- Mezcla The Botanist, el vino blanco y el jugo de limón. Agrega hielos, después gentilmente agrega el agua mineral y para adornar usa la ramita de tomillo y la rodaja de limón.

## AIRE: Géminis - Libra - Acuario



Invisible pero determinante, está a nuestro lado desde que nacemos y hasta que partimos, cuando reímos, lloramos, hablamos y hasta cuando callamos. El aire es un elemento que se caracteriza por su omnipresencia, por estar y no estar a la vez, como las ideas y el pensamiento. Signos zodiacales como Géminis, Libra y Acuario comparten características muy peculiares: la lógica rige gran parte de sus decisiones, la razón por encima de los sentimientos, poniendo siempre a la cabeza un poco más arriba del corazón. Su coctel predilecto es el [Mint Seventy Five](#) que, como su nombre sugiere, trae consigo ingredientes que harán más ligera esa labor intelectual.

- **Ingredientes:**

- 40 ml de The Botanist gin.
- 20 ml de jugo de naranja fresco.
- 15 ml de jarabe de menta.
- Vino espumoso para completar.

# THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

- **Método de preparación:**

- Mezcla The Botanist gin, el jugo de naranja y el jarabe de menta en un shaker. Después, llena con el vino espumoso y sirve en una copa adornada con una pequeña cáscara de naranja.

**AGUA: Cáncer - Escorpio - Piscis**



Hasta el momento, no existe nada que detenga el paso del agua. Un líquido vital en toda la extensión de la palabra. Cáncer, Escorpio y Piscis pertenecen a este elemento, viven en un mundo emocional, sus leyes y normas se basan en los sentimientos y la empatía. Son sensibles, receptivos y compasivos, aunque algunas veces pueden ser enérgicos a la hora de tomar decisiones. En resumen, fluyen fácilmente con la realidad. Su cóctel es el [Betty's summer cup](#), una mezcla de distintos mundos, consistencias y experiencias en una sola copa.

- **Ingredientes:**

- 40 ml de The Botanist gin.
- 30 ml de Pimms.
- 30 ml de jugo de limón.
- 15 ml de jarabe de azúcar.
- 4 - 5 hojitas de menta.

- **Modo de preparación:**

- Mezcla todos los ingredientes en un *shaker* durante 20 segundos. Colar en un vaso de cóctel y luego adornar con una hoja de menta.

The Botanist gin está disponible en los siguientes puntos de venta en línea:

# THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

- [Laeuropea.com](http://Laeuropea.com)
- [Liverpool.com.mx](http://Liverpool.com.mx)
- [Elpalaciodehierro.com](http://Elpalaciodehierro.com)
- [Bodegasalianza.com](http://Bodegasalianza.com)
- [Citymarket.com](http://Citymarket.com)
- [Lacomer.com.mx](http://Lacomer.com.mx)
- [Lanaval.com.mx](http://Lanaval.com.mx)
- [Vinosamerica.com](http://Vinosamerica.com)
- [Autoserviciolaplaya.com](http://Autoserviciolaplaya.com)
- [Consuvino.com.mx](http://Consuvino.com.mx)

###

## Acerca de The Botanist

The Botanist es el primer y único *dry gin* de Islay, producido artesanalmente por la destilería Bruichladdich con nueve de los ingredientes clásicos del *gin*, complementados con una cosecha de 22 ingredientes botánicos locales, recolectados a mano responsablemente de las colinas, pantanos de turba y costas del Atlántico de esta fértil isla híbrida por su propio equipo de científicos botanistas. Con un color cristalino con destellos platinados, las sutiles notas de hierbas y flores de verano, enebro, cilantro con matices de anís, cáscaras de limón y naranja de The Botanist son resaltadas gracias a un lento proceso de destilación en un alambique tipo Lomond, uno de los últimos cinco existentes, que el maestro destilador Jim McEwan adaptó especialmente para crear el *gin* más puro y floral posible.

Para obtener más información, visite: <https://www.thebotanist.com/>

## CONTACTO PARA PRENSA

Andrés Calderón, Account Executive

[andres.calderon@another.co](mailto:andres.calderon@another.co)

Cel: +52 1 33 1323 2377

Armando Trucios / Fashion, Lifestyle & Luxury Supervisor

[armando.trucios@another.co](mailto:armando.trucios@another.co)

Cel: +52 1 55 3932 0387

Luis Morales / Fashion, Lifestyle & Luxury Director

[luis.morales@another.co](mailto:luis.morales@another.co)

Cel: +52 1 55 6392 1100