**9 datos del cognac, la joya líquida de los destilados**

* *Rémy Martin rinde homenaje al día internacional de este exclusivo licor, con datos de las etiquetas y ediciones limitadas de su cognac insignia, ideal como regalo para cualquier ocasión.*

**Ciudad de México, 01 de junio de 2023.** El cognac se ha ganado su lugar en la historia de los destilados, como una bebida refinada favorita entre las personalidades más destacadas; desde personajes en los filmes icónicos de directores comoAlfred Hitchcock o Steven Spielberg hasta músicos famosos y diseñadores de moda entre los que destacan Christian Dior o Elton John.

El destilado de uvanacido en Francia es considerado uno de los más exclusivos del mundo y para celebrar el Día Internacional del Cognac, Rémy Martin, tiene un lanzamiento con el que se unen la música y las bebidas espirituosas: V.S.O.P MIXTAPE VOLUME 3, edición que está pensada para honrar el legado musical de las décadas de 1980 y 1990 y el auge del casete en aquellas décadas, con el del cognac, a través de una botella *vintage* que plasma la esencia de estos dos mundos, los cuales transmiten su *savoir- faire* y reúnen a la gente para crear recuerdos eternos.

Rémy Martin V.S.O.P VOLUME 3 encarna el estilo propio de la *Maison*, con un vibrante color dorado, que revela notas dominantes de vainilla, frutos secos y sutiles toques de regaliz. Su versatilidad, así como elegancia en aromas, permite disfrutarlo solo, con hielo o en cocteles.

Con este nuevo integrante a su catálogo de botellas premium, la *Maison* francesa que tiene las bebidas espirituosas favoritas de las barras más glamurosas a nivel internacional, decidió compartir datos curiosos acerca de la producción de sus etiquetas:

1. Rémy Martin se especializa en la creación de Cognac Fine Champagne, una "appellation d'origine contrôlée", que define una mezcla de aguardientes procedentes de los dos crus más prestigiosos de la región de Cognac: Grande Champagne (con un mínimo del 50%) y Petite Champagne.
2. Los vinos de esta firma originaria de Francia son destilados con sus lías (la levadura residual), en alambiques de cobre pequeños para producir un licor con mayor intensidad aromática de la que los métodos modernos a gran escala producirían. Este enfoque también ayuda a mantener la consistencia en el sabor. Cada lote se destila dos veces, un proceso imprescindible que dura aproximadamente 24 horas para conseguir la esencia más pura de los aromas de la uva, además de ser un método utilizado desde la fundación de Rémy Martin en 1724.
3. Se necesitan 11 kilos de uva para producir un solo litro de cognac.
4. Cada año, más de 1.000 viticultores someten sus aguardientes a selección, esto para que el maestro bodeguero y el comité de degustación elija cada aguardiente y seleccione el que tiene una personalidad única, con sabores y aromas ligeramente diferentes. El reto consiste en preservar la esencia del Cognac Fine Champagne y el estilo de Rémy Martin.
5. Dado que los aguardientes de Grande Champagne y Petite Champagne tienen un gran potencial de envejecimiento, maduran durante mucho más tiempo que el plazo mínimo (2 años) exigido por el pliego de condiciones del cognac.
6. El roble de Limousin, del que están hechas las barricas en donde se almacenan los cognacs de la *maison* francesa contribuye al desarrollo aromático de los aguardientes mezclados al permitir un intercambio cuidadoso pero sustancial entre los aguardientes y el aire del interior de la bodega. Gracias a su grano grande y abierto, confiere al cognac un rico sabor a vainilla.
7. Cada bodega tiene una temperatura y una humedad ligeramente diferentes, lo que afina el entorno de envejecimiento. El tipo de barrica también afecta al proceso, por lo que, dependiendo del cognac para el que se vaya a utilizar, un aguardiente puede cambiarse a barricas progresivamente más viejas a medida que envejece.
8. Ya que está listo, el cognac puede disfrutarse en las rocas o usarse para mixología clásica como un Sazerac, un Sidecar o incluso un French Mojito.
9. Además de conmemorar el Día del Cognac, Rémy Martin tiene etiquetas ideales para celebrar este Día del Padre, como Rémy Martin V.S.O.P destaca por un vibrante color dorado, que revela notas con aromas a chabacano maduro, violeta, Vainilla, caramelo y especias. Otra opción para consentir a papá es Rémy XO, la botella insignia con una delicada combinación de notas aromáticas y de sabores como ciruela, higo, jazmín, canela, miel y jengibre.

**###**

**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.