



Celebra Día del Spritz con el cóctel más innovador del verano

St. James´ s Spritz, es un sofisticado aperitivo con el balance perfecto entre el seco, estimulante y botánico sabor de la ginebra de No.3 London Dry Gin.

31 de julio de 2023 - En el corazón de la rica cultura italiana, en un escenario idílico bañado por el sol del atardecer, nace el **cóctel Spritz**. Con sus raíces en el Véneto del siglo XIX, el **Spritz** comenzó como una sencilla mezcla de vino y agua, evolucionando a lo largo de los años para convertirse en un icono de la sofisticación y goce de la vida italiana. En las versiones modernas este cóctel es mucho más que una bebida: es un estilo de vida, un símbolo de los placenteros momentos pasados en buena compañía bajo el sol del Mediterráneo.

Hoy en día la ginebra y el Spritz son dos de los protagonistas de la coctelería mundial, es por ello que cada 1 de agosto se celebra el **Día Mundial del Spritz**, para honrar la rica historia y el vibrante presente de este icónico cóctel. En esta fecha, entusiastas de la coctelería de todo el mundo rinden homenaje a este cóctel agrídulce y espumoso, característico de la "*dolce vita*" italiana, oportunidad ideal para explorar las infinitas variaciones del Spritz, desde lo clásico hasta las modernas interpretaciones con ginebra y más allá.

Pero el Spritz no se queda solo en las hermosas plazas de Italia. Su espíritu burbujeante y vibrante refleja las tendencias contemporáneas y el dinamismo de la **mixología mundial**. En todo el planeta, desde Nueva York hasta Tokio, el Spritz ha conquistado las cartas de cócteles, con cada barman aportando un toque personal a este clásico. Una de las variaciones más significativas es la incorporación de ginebra en la receta. Con su **perfil botánico complejo**, la **ginebra** añade una profundidad y carácter nuevos a la efervescencia y dulzura del Spritz, reflejando la creciente popularidad de la ginebra en la coctelería contemporánea.

Con esta fuerza por descubrir nuevos sabores, nace **St. James´ s Spritz** cóctel insignia de **No. 3 London Dry Gin**, un *drink* seco y estimulante, pensado para refrescar el verano, pero perfectamente balanceado con licor de saúco para que sea un cóctel digno de disfrutar en cualquier época del año en compañía de amigos, ya sea en casa o en alguna terraza con una gran vista a la ciudad.

"El estimulante y botánico sabor de la ginebra es el protagonista, mientras que el licor de saúco le aporta una refrescante sensación en el paladar. Lo complementa el vino espumoso con un toque sutil de fermentación afrutada, que le da un giro total al clásico estilo Spritz", comparte **Katy Castro, Asst. Brand Manager para No.3 en México**



El alma del St. James's Spritz es **No.3 London Dry Gin**, un destilado bastante equilibrado, un gin minimalista que resulta atractivo porque está hecho con seis ingredientes botánicos seleccionados cuidadosamente: cilantro, raíz de angélica, cardamomo, piel de toronja, piel de naranja y enebro. Sus credenciales también aportan mucho interés ya que cuenta con más de 30 medallas en competiciones internacionales de espirituosos y es la única ginebra del mundo nombrada cuatro veces como el mejor gin del mundo.

Para celebrar el Día del Spritz te compartimos la receta para preparar un **St. James's Spritz**, aprovechando las características de **No.3 London Dry Gin** y darle un *twist* a este clásico de la coctelería.

Ingredientes

35ml No. 3 London Dry Gin
15 ml de licor de flor de saúco
125 ml de Crémant
1 ramita de romero
1 toronja rosa
Hielo

Primero hay que llenar una copa de vino grande con hielo, añadir los ingredientes, remover suavemente y añadir un poco más de vino espumoso crémant. Decóralo con una rodaja de toronja, una ramita de romero y listo.

Ya sea en un elegante bar de cócteles en la ciudad, en una soleada terraza o en la comodidad de nuestro hogar, esta celebración nos invita a todos a tomar un momento para saborear la perfección de la vida, tal como se refleja en cada copa de este exquisito cóctel ¡Salud!

En México, No.3 Gin se puede comprar exclusivamente en **[La Castellana](#)**.

Para más información, visita **no3gin.com** o síguenos en **[instagram.com/no3gin](https://www.instagram.com/no3gin)**.

-oOo-

Acerca de London Dry Gin No. 3

No.3 Gin, creada por Berry Bros. & Rudd, ha obtenido más de 30 premios a la excelencia desde 2010. Es la única ginebra del mundo que ha sido galardonada con el título de World's Best Gin en cuatro ocasiones dentro del International Spirits Challenge, y la primera ginebra que ha ganado el prestigioso premio Supreme Champion Spirit en el International Spirits Challenge 2019.



Hemos tardado dos años en crear nuestra obra maestra, trabajando con maestros destiladores, los mejores mixólogos y el Dr. David Clutton, la única persona del mundo que tiene un doctorado en ginebra. Pasamos meses seleccionando los mejores productos botánicos para crear una London Dry Gin verdaderamente clásica. Para cumplir con nuestros exigentes estándares, destilamos nuestra bebida y nuestros productos botánicos en un alambique de cobre de 100 años de antigüedad, con revestimiento de ladrillo, ubicado en Holanda, la cuna de la ginebra. Con los mejores ingredientes, los conocimientos de los principales expertos en ginebra del mundo y la perseverancia, creamos esta ginebra. No.3 es el equilibrio perfecto de tres sabores clave: enebro, cítricos y especias. Es el Gin Tonic más refrescante, el martini más fresco y limpio o el Negroni más distintivo. Descubre la perfección de la ginebra en cada gota.

En México, No.3 Gin se puede comprar exclusivamente en [La Castellana](#).

Para más información, visita no3gin.com o síguenos en [instagram.com/no3gin](https://www.instagram.com/no3gin).