

## “Una Margarita sin Cointreau no vale ni su propia sal”

- Celebra el Día Internacional de la Margarita con la receta original creada con Cointreau.

**Ciudad de México, a 22 de febrero de 2021.**- Pocos cocteles tienen su propio día. Y por esta razón, pocos tragos forman parte de los brindis y celebraciones como la Margarita. Como cada año, este 22 de febrero se celebra la creación de una de las recetas más icónicas del mundo: la cual nació en el icónico puerto de Acapulco, creado por una mujer estadounidense en el año 1948.

Margaret Sames, conocida simplemente como “Margarita”, creó este clásico trago al combinar sus dos bebidas favoritas durante una de sus legendarias fiestas en aquella ciudad guerrerense: el tequila y Cointreau. Las primeras Margaritas fueron un éxito y la receta empezó a pasarse de mano en mano hasta convertirse en uno de los cócteles más tomados y famosos del siglo XX.

Como en muchas recetas originales, Cointreau está presente en la que escribió Margarita Sames en aquellos años, dejando una nota muy especial, casi una instrucción para todos aquellos que preparen su cóctel: “Una Margarita sin Cointreau no vale ni su propia sal”.

Pero ¿a qué se debe el éxito de este cóctel? A su sabor: es refrescante, con el equilibrio perfecto entre lo dulce, lo cítrico y lo salado. Sin embargo, de la combinación entre Cointreau y el tequila surge algo más especial, algo que está relacionado con la brisa de Acapulco, lugar donde estas dos bebidas se encontraron, con un aire tropical y festivo, una atmósfera relajada, con estilo retro pero a la vez contemporáneo y, por supuesto, hermosos días soleados de verano, perfectos para disfrutar este cóctel.

### La Margarita original:

#### Ingredientes:

- 30 ml de **Cointreau**.
- 50 ml de tequila.
- 20 ml de jugo de limón fresco.
- Un dash de jarabe de agave (opcional).

#### Modo de preparación:

- Mezcla todos los ingredientes en un shaker con hielo, sirve en una copa margarita previamente escarchado con sal y decora con una rodaja de limón.

Este 2022, Cointreau invita a todos a celebrar el sabor único que ofrece este emblemático cóctel creado en tierras mexicanas.



###

### **Acerca de Cointreau**

Desde su creación en 1849, valores como la autenticidad, la vanguardia y la elegancia han establecido el tono de la Casa Cointreau. Personificado a través de su famosa botella, la cual lleva el nombre del creador, el licor expresa el mismo jugueteo que presentó desde sus primeros días, conducido por el ímpetu creativo que lo creó. Como un compañero creativo para los mejores *bartenders*, Cointreau se encuentra en el corazón de más de 350 cocteles que se disfrutan alrededor del mundo, tales como el Sidecar, la Margarita, el Cosmopolitan y el Fizz. Cointreau es una bebida creada a través de una destilación única de cáscaras de naranja dulces y amargas, teniendo como resultado un licor claro que alcanza el balance perfecto entre lo dulce y lo refrescante.

### **Acerca de Rémy Cointreau**

El Grupo Rémy Cointreau, cuyos orígenes se remontan a 1724, es el resultado, en 1990, de la fusión de las sociedades tenedoras de las Dubreuil y Cointreau familias Heriard, que controlaban E. Rémy Martin & Cie SA y Cointreau & Cie SA, respectivamente. El portafolio de marcas globales de Rémy Cointreau se vende principalmente a través de su propia red de distribución, la cual comprende las filiales en los Estados Unidos, Asia y Europa occidental y central.

### **CONTACTO**

Andrés Calderón, Account Executive  
(33) 13 23 23 77 | [andres.calderon@another.co](mailto:andres.calderon@another.co)

Yahel Peláez, PR Manager  
(55) 23 14 28 98 | [yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Carlos Arturo García Med, Business Manager Fashion, Lifestyle & Luxury  
55 21 09 80 11 | [carlos.garcia@another.co](mailto:carlos.garcia@another.co)