

Disfruta de estos refrescantes cocteles de Rémy Cointreau perfectos para celebrar la primavera

Ciudad de México, a **20** de abril de 2021.- La primavera se ha convertido en un momento que va más allá de ser una estación del año; es el momento perfecto para hacer una pausa, recuperar la energía suficiente y seguir adelante. La primavera también son sus escenarios, los lugares perfectos para descansar y transformar por completo la rutina, ya sea la playa, un destino lejano o simplemente un atardecer, todos, eso sí, acompañados de nuestro coctel favorito.

Rémy Cointreau te comparte algunas recetas con sus mejores bebidas que puedes preparar en casa y disfrutar durante esta calurosa temporada o en cualquier momento del año que amerite relajarse y descansar:



[The Forbidden Cooler / Mount Gay](#)

Otra bebida ideal para disfrutar mejor del calor y la diversión propios de esta estación es el ron, sobre todo si se trata de un delicioso y prestigioso ron como Mount Gay, creado y producido en Barbados, una isla caribeña, de esas que parecen estar en una primavera eterna por su magnífico clima.

Ingredientes:

- 60 ml de Mount Gay Black Barrel.
- 10 ml de jarabe falerno.
- 45 ml de jugo fresco de toronja.
- Agua mineral.
- Gajos de toronja.

Modo de preparación:

Añade todos los ingredientes sobre un vaso tipo highball con hielo. Mezcla bien y llena con agua mineral.

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



[Sangría / Cointreau](#)

La sangría debe ser la primera opción en tu libro de recetas para esta temporada. Perfecta para disfrutarse en exteriores, a un lado de la piscina, y brindar con amigos por esa pausa que seguramente todos necesitaban.

Ingredientes:

- 90 ml de Cointreau.
- 90 ml de Rémy Martin VSOP.
- 360 ml de vino Tempranillo.
- 60 ml de jugo de limón.
- 120 ml de jugo de naranja.
- 8 gotas de Angostura bitters.
- Jarabe (opcional).

Modo de preparación:

Añade todos los ingredientes en una jarra con hielo. Después, agrega tu fruta picada favorita, mezcla y refrigera durante dos horas antes de servir en vasos con hielo.



Smooth Ride - Metaxa 12 Stars

Se dice que no hay playas ni atardeceres como las del Mediterráneo. Aunque estés lejos de esta maravillosa zona del mundo, este coctel con Metaxa 12 Stars, un espirituosos único creado en Grecia, te transportará a ese ambiente único a través de un viaje con fresca brisa y envidiables vistas al horizonte.

Ingredientes:

- 60 ml de Metaxa 12 Stars.
- 15 ml de jarabe de caramelo salteado.
- 30 ml de jugo de limón.
- Puré de maracuyá.
- Champagne.

- **Modo de preparación:**

Vierte todos los ingredientes en un *shaker*. Agita durante unos segundos y sirve en un vaso previamente enfriado. Termina de llenar el vaso con champagne.



[Shoreline Fizz / Rémy Martin VSOP](#)

Quizá no exista una combinación más refrescante –y peculiar– que la de este coctel: piña y champagne, sabores que remiten al verano aunque estemos en otra estación o lejos de la costa. Cuando lo dulce también es refrescante, sabes que estás en el lugar y el momento adecuados.

Ingredientes:

- 45 ml de Rémy Martin VSOP.
- 7.5 ml de jugo de cereza.
- 2 rebanadas de piña (maceradas).
- 5 ml de jarabe.
- 3 pizcas bitters.
- 70 ml de champagne.

Combine 45 ml de Rémy Martin VSOP, 7.5 ml de zumo de cereza, 2 trozos de piña (maceradas), 5 ml de jarabe simple y 3 pizcas bitters en una coctelera llena de hielo. Agitar y colar en una copa de vino de tallo alto. Añadir 70 ml de champán. Por último adornar con una hoja de piña.



[Clementine and Sage Gin & Tonic / The Botanist](#)

Lo último que queremos son más preocupaciones, ni siquiera aquellas que vienen a la hora de preparar un coctel. El principal ingrediente del **Clementine and Sage Gin & Tonic**, además del magnífico dry gin The Botanist, es la sencillez, ingrediente que seguramente te hará disfrutar mejor de esta temporada.

Ingredientes:

- Hielo.
- 35 ml de The Botanist.
- 1 clementina.
- Hojitas de salvia.

Modo de preparación:

Agrega a tu vaso favorito con hielo el dry gin The Botanist y llénalo con tu agua tónica favorita. Al final, adorna con hojas de salvia y unos gajos de clementina (fruto muy similar a la mandarina).

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

Fernando Esquivel, Business Manager
(77) 72 53 17 13 | fernando.esquivel@another.co