

Los colores de 2021 en la coctelería

Ciudad de México, a XX de febrero de 2021.- Un nuevo calendario en blanco ya está listo esperando planes, citas y propósitos en nuestras paredes, celulares y computadoras. También, estos 12 meses vienen acompañados de un nuevo color Pantone, que, para este 2021, serán dos: *Illuminating* y *Ultimate Grey*, tonos que protagonizarán diversas industrias y espacios en todo el mundo, incluyendo a la coctelería.

Según Pantone, se eligieron estos tonos porque representan resiliencia y esperanza, dos sentimientos sumamente necesarios para lo que viene con 2021 en términos de transformaciones y cambios. Por ello, Rémy Cointreau comparte dos cocteles que, además de estar acompañados por estos dos colores –un amarillo luminoso y lleno de soltura y vida, junto a un gris calmo que brinda serenidad– traen consigo los mejores sabores de esta icónica casa.



[Sparkling Margarita](#)

La rima entre las palabras “refrescante” y “elegante” nunca se había presentado de mejor forma que con este coctel: una reinterpretación del clásico que todos conocemos con un giro único, perfecto para brindar por el año que ya estamos disfrutando y viviendo.

Ingredientes:

- 20 ml de Cointreau.
- 45 ml de tequila blanco.
- 60 ml de vino espumoso.
- 20 ml de jarabe natural.
- 15 ml de jugo de limón fresco.
- Una pizca de polvo comestible brillante para decorar (opcional).

Modo de preparación:

Combina todos los ingredientes en un *shaker* y añade hielo. Agita y sirve en una copa fría. Llena con vino espumoso y adorna con un *twist* de limón.



[French Mojito](#)

Ve de La Habana a París en un sorbo con este increíble coctel con Rémy Martin VSOP. Una vez más, al ajustar un poco la receta original de un clásico, se creó una increíble variante que transforma por completo la idea que teníamos de los clásicos mojitos. Fácil de preparar y mucho más fácil de disfrutar.

Ingredientes:

- 45 ml de Rémy Martin VSOP.
- 30 ml de jugo de limón.
- 20 ml de jarabe natural.
- 30 ml de agua mineral.
- 10 hojas de menta.



Modo de preparación:

Añade a un *shaker* con hielo todos los ingredientes y agita por 10 segundos. Sirve sin colar en vaso tipo Collins. Antes de añadir las hojas de menta, presiónalas con tu manos para liberar los aromas y los aceites esenciales de las mismas.

Puedes comprar todos las bebidas de Rémy Cointreau para preparar estos 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, Senior Business Executive



(77) 72 53 17 13 | fernando.esquivel@another.co