**BRUGAL PRESENTA LA SEGUNDA EXPRESIÓN DE SU COLECCIÓN DE RONES EDICIÓN LIMITADA, COLECCIÓN VISIONARIA EDICIÓN 02, CAFÉ**

Profundizando en el método pionero de tostado aromático en barrica de la Maestra Ronera Jassil Villanueva Quintana, **Colección Visionaria Edición 02, Café,** se inspira en el preciado grano de café arábica.

**Ciudad de México, 3 de Octubre de 2024 —** Continuando con una larga tradición de innovación y excelencia, la marca dominicana de ron ultra premium, **Brugal**, se enorgullece de presentar **Colección Visionaria Edición 02, Café,** la segunda versión de su colección de rones de edición limitada. El lanzamiento de esta colección en agosto de 2023 inició un viaje maravilloso, que detalla los 135 años de historia de excepcional artesanía de Brugal a través de una serie de lanzamientos de rones personalizados, donde cada edición estará inspirada en un ingrediente autóctono de República Dominicana.

Con el mismo método que la **Edición 01, Cacao,** Colección Visionaria Edición 02, Café, se construye con la fusión del café arábica dominicano y la **técnica de tostado aromático en barrica de Brugal**, desarrollada por la Maestra Ronera de quinta generación, Jassil Villanueva Quintana.   
Los mejores granos de café Arábica, conocidos por su vibrante acidez y sus ricos matices achocolatados, provienen de las ricas y fértiles tierras de la República Dominicana. A continuación, los granos se utilizan para tostar las mejores barricas vírgenes de roble francés de Brugal, infundiendo al ron notas robustas y aromáticas sin contacto directo con el líquido. El resultado es un ron dominicano excepcionalmente suave, equilibrado y auténtico, con notas de frutos secos, rica moca y clavo dulce equilibradas por la madera ahumada.

Profundamente inspirada por su tierra y la rica tradición de la cultura del café en República Dominicana, Jassil Villanueva Quintana buscó crear un ron que encarne el preciado momento del ‘cafecito’ – un ritual que se celebra en el país caribeño, donde amigos, familiares y la comunidad se reúnen para hacer una pausa y saborear los momentos de la vida. “Muchas historias y risas se han compartido durante un preciado ‘cafecito’ en República Dominicana. Son estos cálidos momentos y aromas nostálgicos los que quisimos recrear en Colección Visionaria Edición 02” explica Jassil Villanueva Quintana. “Este nuevo ron es una celebración de momentos y recuerdos compartidos, una invitación a disfrutar de la calidez de la buena compañía y los ricos y acogedores sabores de nuestra tierra natal”.

Los granos de café arábica se cultivan localmente con meticuloso cuidado, lo que se refleja en la dedicación de Brugal en la elaboración de un ron de alta calidad. En República Dominicana solo se exporta el 20% del café, ya que los propios dominicanos consumen la mayor parte, este tesoro sigue siendo uno de los secretos mejor guardados de la República Dominicana, al igual que el cuidadoso proceso de tostado en barrica que caracteriza la Colección Visionaria de Brugal. El Café arábica de República Dominicana proporciona una calidad inigualable, es cultivado en ricos suelos fértiles y se beneficia del clima fresco de gran altitud, estos granos desarrollan un perfil denso y delicioso. Esta mezcla de herencia local y maestría artesanal captura la esencia del paisaje dominicano, ofreciendo una muestra de su belleza natural en cada botella de Colección Visionaria.

El enfoque innovador de Jassil Villanueva Quintana, que incluye el desarrollo de la técnica de tostado aromático en barricas, define Colección Visionaria. Las barricas de roble francés de Colección Visionaria Edición 02, Café, se tuestan suavemente con granos de café, infundiendo al espirituoso los complejos y robustos sabores del mejor café local. Esta colección es una mezcla armoniosa de tradición y modernidad, muestra el compromiso de Brugal con la artesanía y la innovación.

Colección Visionaria Edición 02, Café, es un líquido ámbar dorado oscuro que en nariz es excepcionalmente suave, con ricas notas de caramelo y café recién hecho, con capas de chocolate negro amargo entremezcladas con vainilla dulce. Sutiles toques ahumados añaden una delicada complejidad. En boca, comienza con un suave estallido de especias -canela, clavo y nuez moscada- que aportan una refinada complejidad y dan paso a delicados toques de frutos secos que se entrelazan a la perfección con un profundo sabor a café, enriqueciendo cada sorbo. La experiencia culmina con la sutil riqueza del roble, que establece una base suave y ligeramente seca. En el final tenemos una nota humada persistente, que evoluciona suavemente, dejando una impresión duradera de sabores equilibrados. Edición 02, Café, se disfruta mejor sorbiéndolo lentamente, solo o con hielo.

Cada lote de esta edición exclusiva es una verdadera pieza de colección, elaborada a mano con cuidado y presentada en hermosas botellas envueltas en una red azul marino, una versión elevada de la icónica red protectora de Brugal. Cuidadosamente sellada a mano y firmada personalmente por la propia Jassil Villanueva Quintana, cada botella también muestra el número de lote en la etiqueta.

Colección Visionaria Edición 02, Café, estará disponible en tiendas de prestigio en todo el mundo y en México en exclusiva en Palacio de Hierro. Para más información sobre Brugal, la cuna de la maestría ronera en la República Dominicana, visite: [www.brugal-rum.com](http://www.brugal-rum.com).

-o0o-

**DATOS BREVES SOBRE COLECCIÓN VISIONARIA EDICIÓN 02, CAFÉ:**

* Botella exclusiva en Palacio de Hierro
* Sólo seis lotes se destilarán y venderán en todo el mundo.
* Menos de 35 mil botellas en todo el mundo
* 45% ABV
* Elaborado por expertos mediante una innovadora técnica de tostado aromático en barrica
* Apariencia: Ámbar dorado oscuro
* Aroma: caramelo y café recién hecho con capas de chocolate negro amargo entremezclado con vainilla dulce. Sutiles toques ahumados añaden una delicada complejidad.
* Boca: Comienza con una suave explosión de especias (canela, clavo y nuez moscada), que agregan una complejidad refinada y luego dan paso a delicados toques de higos y dátiles que se entrelazan a la perfección en un profundo sabor a café, enriqueciendo cada sorbo.
* Final: Ahumado persistente que evoluciona suavemente, dejando una impresión duradera de sabores equilibrados.

**Acerca de Brugal**

Hogar de 135 años de maestría en el arte de hacer ron, Brugal es un galardonado productor de ron premium de la República Dominicana. Con un portafolio de rones añejos de alta calidad, cuenta la historia de cinco generaciones de maestría líquida que comenzó en 1888 por el legendario fundador Don Andrés Brugal. Después de viajar de España y Cuba a la República Dominicana, Don Andrés y su familia se establecieron en Puerto Plata y comenzaron a destilar un licor único y puro, aprovechando el cálido sol tropical para impregnar su espíritu de complejidad y sabor, para crear un ron dominicano elegante, aromático y suave. Desde la fundación de Brugal, las preciadas tradiciones y la experiencia en producción se han transmitido a través de cinco generaciones de Maestros Roneros, cada una de las cuales continúa innovando. Esta estrategia garantiza que cada expresión siga siendo de la más alta calidad, pero relevante a lo largo de las décadas. Más de 135 años después, el legado de Brugal sigue sacando lo mejor de nuestro ron, demostrado por un notable crecimiento en el mercado de República Dominicana, y en España, su principal mercado internacional. El crecimiento internacional de la expresión ultra premium de Brugal, Brugal 1888, se ha acelerado a medida que más consumidores descubren y comparten las maravillas de nuestro ron dominicano de doble añejamiento. Para obtener más información, visite <https://www.brugal-rum.com>.

**CONTACTO**

**another**

Yahel Peláez, Client Service Director

(55) 65372489 | yahel.perez@another.co