**¿Quieres ser el MVP de la fiesta del Super Tazón Anota varios *touchdowns* con estos cocteles muy originales**

**Ciudad de México, XX de febrero de 2024.-** El Super Tazón está a la vuelta de la esquina, y no hay mejor manera de sumergirse en la emoción de este gran evento deportivo que acompañado de buenos amigos y cocteles excepcionales. La versatilidad y popularidad del vodka en el mundo de la mixología lo convierten en el destilado ideal para crear bebidas que cautivarán a tus invitados, transformando cada jugada en una experiencia aún más emocionante.

Mientras el juego entre San Francisco y Kansas City despierta pasiones y nos mantiene al borde del asiento, el Show del Medio Tiempo promete ser un despliegue de talento y sorpresas que sólo el Super Tazón puede ofrecer. Con grandes artistas, el medio tiempo se convierte en el escenario perfecto para disfrutar de la magia de la música y el entretenimiento. Este intermedio del partido es más que una pausa; es la oportunidad perfecta para que los amantes de la mixología y los cócteles se conviertan en el MVP de la reunión gracias a sus habilidades en la coctelería.

Es por ello que decidimos darnos a la tarea de buscar los mejores cocteles para disfrutar de este evento.

**Stolichela: Prepara un coctel con espíritu mexicano**

La creatividad y audacia de la mixología mexicana se captura perfectamente en el Stolichela, un coctel que combina la personalidad única del Stoli Chamoy™ con el carácter refrescante de la cerveza. Esta bebida muy original es una explosión de sabores, invita a una celebración sensorial que encantará a todos tus invitados.

Receta:

* 50 ml de Stoli Chamoy
* 15 ml de jugo de limón
* 1 pizca de salsa picante
* Cerveza lager para completar

Preparación:

1. Llena un vaso alto con hielo.

2. Agrega Stoli Stoli Chamoy y el jugo de limón.

3. Revuelve suavemente para combinar los sabores.

4. Completa con cerveza hasta llenar el vaso.

5. Decora con una rodaja de limón y un borde de chile en polvo para un toque final lleno de color y sabor.

**Stoli Cape Town Mary: Dale un giro exótico al clásico Bloody Mary**

Descubre porqué Stoli Cape Town Mary no solo es un coctel, es una aventura de sabores que transporta directamente a un día soleado. Cada sorbo es una exploración de sabores complejos y exóticos, perfecto para quienes buscan una experiencia coctelera fuera de lo común. Este trago es una variante innovadora y refrescante del tradicional Bloody Mary que sorprenderá a tus invitados.

Receta:

* 50 ml de Stoli Pepino
* 100 ml de jugo de tomate
* 25 ml de vino tinto
* 5 ml de jugo de limón fresco
* 1 pizca de sal y pimienta
* 1 pizca de chile en polvo

Preparación:

1. Llena un vaso alto con hielo y bordea el borde con chile en polvo para un toque picante.

2. Añade Stoli Pepino

3. Incorpora el jugo de tomate, vino tinto y jugo de limón fresco.

4. Sazona con una pizca de sal, pimienta y chile en polvo para un sabor único.

5. Revuelve suavemente para combinar todos los ingredientes.

6. Adorna con una rodaja de tomate, una rueda de limón y un ramo de romero quemado, aportando un aroma y presentación espectaculares.

**Stoli Lemonade: Tan refrescante como el Show del Medio Tiempo**

Esta bebida combina el fresco sabor del pepino con el dulce aroma de la menta y el vibrante toque de la limonada, creando una experiencia refrescante y perfecta para cualquier ocasión. Este coctel es ideal para disfrutar en una tarde soleada o como complemento refrescante para una tarde con amigos disfrutando del Superbowl.

Receta:

* 50 ml de Stoli Pepino
* 1 rodaja de limón exprimida
* 6-8 hojas de menta fresca
* 100 ml de limonada

Preparación:

1. Llena un vaso alto con hielo para mantener tu bebida fresca.

2. Añade Stoli Pepino / Stoli Premium al vaso.

3. Exprime una rodaja de limón fresco y agrégala a la mezcla.

4. Introduce las hojas de menta para un sabor herbal y refrescante.

5. Vierte la limonada sobre los ingredientes, llenando el vaso.

6. Revuelve suavemente la mezcla para combinar bien todos los sabores.

7. Decora tu bebida con una rodaja adicional de limón, una cinta de pepino y una ramita de menta para un acabado elegante y aromático.

**Stoli Chamoy Shot: Explosión de sabores a la mexicana**

Es un homenaje a la tradición y creatividad de la mixología mexicana. Este shot no es simplemente una bebida, es una experiencia inmersiva en el corazón de México. Cada sorbo de Stoli Chamoy Shot con Tajín te lleva a un viaje por los sabores auténticos y vibrantes de México, perfecto para disfrutar en cualquier celebración o reunión con amigos. ¡Prepárate para un brindis que no dejará a nadie de tus invitados indiferente!

Receta:

50 ml de Stoli Chamoy

Preparación:

1. Congela previamente un vaso de chupito para asegurar que el Stoli Chamoy se sirva a la temperatura perfecta.

2. Vierte Stoli Chamoy en el vaso de chupito helado.

3. Para un toque final lleno de sabor y carácter, sirve el *shot* acompañado de una rodaja de limón cubierta de Tajín.

-o0o-

**Acerca de Stoli® Group**

Stoli® Group se fundó en 2013 y es responsable de la producción, gestión y distribución de una cartera global de licores y vinos. Conocido principalmente por la marca de vodka Stoli®, Stoli Group se ha expandido para atraer a consumidores de lujo en el local y consumidores globales más sofisticados. Las marcas emblemáticas son: Stoli® Vodka, elit™Vodka, Bayou® Rum, Kentucky Owl™, Villa One™, Gator Bite™ Rum Liqueur, Cenote™ Tequila, Tulchan Gin™, Se Busca™ Mezcal y la división de vinos del Grupo Stoli, Tenute del Mondo®. Con presencia en una red de más de 176 mercados, Stoli Group trabaja con un apasionado equipo de 200 distribuidores en todo el mundo. Con sede en Luxemburgo, Stoli cuenta con instalaciones de producción en España, Italia, Argentina y Estados Unidos, algunas de las cuales están impregnadas de una historia que se remonta a principios del siglo pasado. Para más información, visite stoli-group.com.