

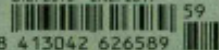
Forbes

NADA PERSONAL, SÓLO NEGOCIOS



3 for \$1.50

DIC. 2018 - ENE. 2019



8 413042 626589

Nº 59



4 €

SPAIN
MEDIA
magazines

Forbes
100
YEARS
EST. 1917



WHILE

U

WAIT

"Aprende de los errores ajenos. No vivirás lo suficiente como para cometerlos todos".
-Eleanor Roosevelt-

LOS MÁS
INFLUYENTES
DE 2018





DOBLE EXPERIENCIA

SABOREAR **RON BRUGAL 1888** ES DEJARSE LLEVAR POR TODAS LAS MARAVILLAS QUE PROVIENEN DE UNA DEDICACIÓN ABSOLUTA A LA ELABORACIÓN DE UN RON SÚPER PREMIUM.

Se puede tener lo mejor de República Dominicana y de España? Ron Brugal 1888 lo hace posible a través de la Double Taste Experience, un proyecto didáctico y experiencial que acerca a todo el público de Madrid, Barcelona, La Coruña y Bilbao

una bebida exquisita gracias a su doble añejamiento: permanece 8 años madurando en barricas de roble americano ex bourbon, para pasar después a reposar hasta 6 años en barricas de roble europeo que han contenido jerez.

Double Taste Experience muestra cómo, gracias a este doble añejamiento,

Ron Brugal 1888 ofrece diferentes notas de cata que varían según la temperatura a la que se sirva. Entre 24 y 26 grados se detectan toques de café, pasas, vainilla y dátiles propios del roble americano que ha contenido bourbon; y entre 15 y 20 grados destacan los sabores característicos de madera que ha contenido jerez español: toffee, melocotón, cítricos y frutos rojos.

De la mano de los mejores *bartenders* de este país, se han diseñado cuatro cócteles *Nearly Neat* creados en función de cada uno de los matices de este dorado líquido: Cremat y Dulcinea –cuyo autor es Mario Villalón del local Angelita de Madrid y reconocido con el título de Local Ambassador de Ron Brugal 1888 en Madrid– son los cócteles con notas cálidas; mientras que de Jerez a Republicana y Estrómboli ponen las notas frescas.

Cuatro combinados con una misma base a diferente temperatura que podrán encontrarse en 40 de los locales más emblemáticos de España seleccionados como embajadas de Double Taste Experience para acercar las peculiaridades del Ron Brugal 1888 al consumidor. En Madrid, Angelita, Todos Santos, El Clandestino NH Suecia, Speakeasy Platea, Raimunda, Jazz Club de Amazónico, Bibo Madrid, Salmón Gurú y Tatel ejercen como embajadas donde poder deleitarse con estos cócteles. Para quienes quieran disfrutar de esta experiencia en Barcelona, La Confitería, Sasha Bar, Hotel **Almanac**, Feroz, Hotel Palace, La Dama, Gran Hotel Central, Rte. Torre Rosa, Rte. Roto y Rte. Bravo ponen a tu alcance estos combinados. Gin Fizz Bilbao, Terraza Hotel Ercilla, Hotel López de Haro, Basque, Antigua Cigarrería, Sumerian Club, Porrue, Residence, Restaurante Nido y Nikkou son los locales de Bilbao en los que disfrutar de Double Taste Experience, mientras que en La Coruña, las embajadas son El Olivo, Real 63, Tavernier, Retiro da Costiña, Samaná, Afterwork, Picadilly, Kanal Street, Soho y Fika. Además, todos aquellos que quieran sumarse y probar esta experiencia tendrán un regalo extra: unas chocolatinas *gourmet* creadas de forma artesanal y a medida del maridaje con el ron y que fomenta su sabor.

Ron Brugal 1888 es un perfecto ejemplo de cómo aunando tiempo y temperatura nuestras experiencias se duplican. ●

DOUBLE TASTE EXPERIENCE MUESTRA CÓMO RON BRUGAL 1888 OFRECE DIFERENTES NOTAS DE CATA QUE VARÍAN SEGÚN LA TEMPERATURA