El regalo líquido perfecto para esta noche de Reyes: Brugal 1888, el ron doblemente añejado

Brugal ha preparado la llegada de la Navidad con un exclusivo pack de su referencia ultra premium, Brugal 1888, un regalo perfecto para sorprender este año a los amigos de verdad y obsequiar a aquellos hedonistas inquietos que disfrutan descubriendo nuevos productos gourmet de calidad y matices únicos

Ron Brugal viste de gala a su joya líquida más preciada, Brugal 1888, para la llegada de los Reyes Magos con un exclusivo pack de edición limitada. Este ron ultrapremium se caracteriza por su distintivo proceso de doble envejecimiento en barricas de bourbon y barricas de Jerez, lo que le confiere los matices perfectos para maridar con cualquier experiencia gastronómica. Un regalo perfecto para acompañar reuniones especiales y brindar por un próspero nuevo año lleno de momentos juntos con los de siempre.

Para la ocasión, Brugal ha creado un diseño especial para el pack de Brugal 1888 inspirado en uno de los ingredientes que hacen único a este ron 100% elaborado y embotellado en República Dominicana: la madera de los mejores robles americanos y europeos que aporta diferentes matices excepcionales a sus rones durante el proceso de maduración.

Pasión, dedicación y esfuerzo son los atributos que definen a Brugal desde 1888, el año de su fundación en Puerto Plata (República Dominicana). La tradición y experiencia de cinco generaciones de maestros roneros garantizan la autenticidad y distinción de sus líquidos que, con motivo de estas fiestas tan especiales, se visten de gala para sorprender a los amantes del ron y los consumidores más exigentes.

Brugal 1888: ron gastronómico y gran tesoro de la casa dominicana

La transmisión de conocimientos y experiencia de generación en generación es lo que define el carácter de Brugal 1888, poniendo al alcance de los paladares expertos un ron de excelente calidad que nace como resultado de introducir en el proceso de maduración las codiciadas barricas de roble europeo que previamente han contenido sherry.

Brugal 1888 cuenta con un perfil de sabor complejo y equilibrado debido a su doble envejecimiento, primero en barricas de roble americano ex-bourbon, y posteriormente, para la segunda maduración, en barricas que previamente han contenido Jerez Oloroso, lo que confiere al líquido un abanico de matices que estimulan los sentidos. Gracias a la versatilidad que le dotan las cualidades organolépticas características de los vinos generosos, este ron ultra premium se convierte en la base perfecta para el maridaje de todo tipo de experiencias gastronómicas.

Tal es así que Brugal ha activado durante todo el otoño diferentes experiencias maridadas por todo el territorio nacional a través de 'Brugal 1888: El Ron Gastronómico'. Una iniciativa con la que la marca aúna lo mejor de la gastronomía y su líquido más especial para ofrecer a sus consumidores vivencias

compartidas y diferenciadoras, y llevar la calidad de Brugal 1888 a todos los rincones de España mediante las propuestas gastronómicas de alrededor de 100 locales participantes.

Un exclusivo líquido de color ámbar oscuro que habla del excelente proceso de maduración y que, además, aporta matices especiados a chocolate, café, canela y frutos secos en nariz. Su sabor extraordinario, ligero, pero de cuerpo completo en boca, posee notas sutiles de caramelo, madera y regaliz. Su final es largo y suave, y permanece en boca hasta el próximo trago de manera agradable.

Como consecuencia de la calidad del proceso de producción, Brugal 1888 se convierte en un espirituoso ideal para consumir tanto solo o con hielos, como de base principal para cócteles más premium y gourmet. Sin duda, 1888 es el trago perfecto para iniciar la velada o poner el broche de oro a cualquier celebración especial con amigos durante este nuevo año.

Edición limitada disponible en grandes superficies comerciales habituales.

Datos de contacto:

María Pérez
910299330

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>