vinetur

Brugal lanza un ron de edición limitada inspirado en el coco dominicano

La nueva referencia envejece en barricas de roble francés tratadas con pulpa de coco tostada

miércoles 25 de noviembre de 2026



Brugal presentó este miércoles, 25 de noviembre, Colección Visionaria Edición 03 Coco, la tercera y última entrega de una serie limitada con la que la firma de ron rinde homenaje a ingredientes vinculados a República Dominicana. Tras las dos referencias anteriores, centradas en el cacao y el café, la marca cierra la colección con una edición inspirada en el coco, un fruto muy presente en el paisaje, la cocina y la vida cotidiana del país.

La nueva referencia ha sido desarrollada por Jassil Villanueva Quintana, maestra ronera de quinta generación en la casa. Brugal explica que la principal novedad de esta edición está en el tratamiento de las barricas: la pulpa de cocos 100% dominicanos se tuesta dentro de toneles de roble francés y, una vez retirada, el ron continúa allí su envejecimiento. Con ese proceso, la madera incorpora matices aromáticos del fruto que pasan después al destilado.

Villanueva Quintana afirma que la colección ha buscado contar la historia de República Dominicana a través de ingredientes ligados a la identidad del país. Sobre esta tercera edición, señala que la intención era reinterpretar el coco “de una forma elegante e innovadora” para lograr un ron “complejo, equilibrado y fiel al estilo Brugal”.

La empresa vincula la elección del coco a su peso cultural en la isla. Brugal recuerda que las palmeras forman parte de la imagen de la costa dominicana y subraya la presencia del fruto en la gastronomía local, en especial en Puerto Plata, ciudad en la que nació la marca. También lo asocia a hábitos cotidianos como beber agua de coco recién abierta.

En el sector de los destilados envejecidos, el trabajo con la barrica es una de las herramientas que más influyen en el perfil final del producto. El tipo de madera, el grado de tostado y el tiempo de estancia pueden modificar el color, la textura y la presencia de notas tostadas, especiadas o dulces. En esta edición, Brugal coloca esa fase del proceso en el centro de la propuesta y la combina con un ingrediente muy identificado con su país de origen.

La compañía comercializa esta referencia como una edición limitada de alta gama. Cada botella se presenta dentro de una red azul marino, una versión revisada de la malla protectora asociada a la marca. Además, Brugal informa de que las unidades están selladas a mano, firmadas por Jassil Villanueva Quintana y numeradas por lote en la etiqueta.

El precio de venta es de 80€ y la distribución se realiza a través de la web de Bodeboca. La empresa no ha precisado en la información difundida el número total de botellas disponibles.

Sobre el perfil de cata, Brugal describe un color ámbar dorado y un conjunto aromático en el que aparecen vainilla, azúcar caramelizado, limón dulce, agua de coco, notas tostadas y un fondo especiado de madera. En boca, la marca habla de una textura cremosa, con recuerdos de piel de naranja, vainilla y caramelo, además de matices amaderados y ahumados y un final con toffee y almendra.

Brugal fue fundada en 1888 por Don Andrés Brugal en Puerto Plata y suma más de 135 años de actividad. La compañía sitúa esta nueva edición dentro de una línea con la que ha querido asociar su imagen a productos representativos de República Dominicana y recuerda que España es su principal mercado internacional.