vinetur

‘Ocaso’, el cóctel que te trasladará a las mejores puestas de sol del Mediterráneo

Ron Barceló Imperial presenta 'Ocaso', un cóctel premium inspirado en el atardecer y el mar, perfecto para sorprender a tus invitados y brindar en las puestas de sol este verano.

lunes 15 de julio de 2024

ESCRITO POR VARMA



Diseñado por Ana Suárez, Brand Ambassador de Ron Barceló, 'Ocaso' es un homenaje a uno de los momentos mas mágicos del día, el atardecer, cuando el sol se esconde para dar paso a la noche. Barceló Imperial Onyx, una de las referencias más premium de la casa ronera, es el ingrediente principal de este cóctel, que también incorpora frutas de temporada como la cereza y vino infusionado en fresa, que lo tiñen de ese tono rojizo tan característico del atardecer. ¿El resultado? Una explosión de sabor con matices dulces y salados que te trasladarán a las mejores playas del Mediterráneo.

Receta 'Ocaso' by Barceló Imperial

Si quieres sorprender a tus invitados durante una imponente puesta de sol este verano, toma nota de la receta y saca tu mejor cristalería porque nadie quedará indiferente con el sabor y la estética de Ocaso:

- Ron Barceló Imperial Onyx 5 cl
- Licor de cereza 2 cl
- Vino macerado con fresas 3cl
- Limón 1,5 cl
- Una pizca de sal

El vino debe macerarse durante 24 horas con fresas. Mezclar todos los ingredientes y servir en un vaso corto con hielo. Finaliza decorando la superficie con un crujiente de fresa con forma de coral.

"El nombre de Barceló Imperial Onyx proviene de la piedra de Onyx a través de la que se filtra este ron previo a embotellarse. Se trata de una piedra semipreciosa de origen volcánico que aporta un matiz mineral al cóctel", explica Ana Suárez.

Ron Barceló Barceló Imperial Onyx

Ron envejecido en barricas de roble blanco americano con alto grado de tueste, cuidadosamente seleccionadas por expertos maestros toneleros. Posteriormente filtrado en auténticas piedras de Onyx, que le aportan el misticismo que le caracteriza. De color caoba ambarino, con un cuerpo robusto y estructurado, de gran carácter. Aromas tostados, con un sutil toque de cereza, café y frutos secos, notas profundas de madera y vainilla. En boca, sensaciones intensas que terminan con un retrogusto largo

y persistente. Está disponible en tiendas especializas y El Corte Inglés con un PVPR de 53,35€.