vinetur

Santísima Trinidad propone un ritual cubano con ron para celebrar un día especial

La marca sugiere disfrutar su Reserva Exclusiva sola, en cóctel o acompañada de habano

miércoles 11 de marzo de 2026


RON
SANTISIMA
TRINIDAD
de Cuba
Reserva Exclusiva

La marca de ron cubano Santísima Trinidad ha presentado una propuesta especial para el Día del Padre, invitando a celebrar la fecha con un ritual que combina tradición, sabor y tiempo compartido. La iniciativa gira en torno a la degustación pausada de su ron, la preparación de un cóctel clásico y la posibilidad de acompañarlo con un habano, buscando crear una experiencia sensorial completa.

Santísima Trinidad se inspira en la ciudad cubana de Trinidad, reconocida por su patrimonio colonial y su historia ligada a la producción de ron. El proceso de elaboración de este destilado sigue la tradición cubana, utilizando aguardientes envejecidos y barricas de roble blanco americano. Este método aporta al ron profundidad, equilibrio y una complejidad aromática característica.

Dentro de la gama, la referencia Reserva Exclusiva destaca por su proceso de triple añejamiento. Los aguardientes que la componen se envejecen durante al menos cuatro años antes de integrarse en los rones base. Posteriormente, la mezcla continúa su evolución en bodega durante varios años hasta alcanzar el perfil buscado, para finalmente reposar en barricas apagadas donde el ron termina de definir su carácter. El resultado es un ron extra añejo con notas de vainilla, caramelo tostado, frutos secos y madera noble.

Para quienes prefieren disfrutar el ron en cóctel, la marca propone el Señor Presidente, una receta clásica que combina 2 oz de Santísima Trinidad Reserva Exclusiva, 0,75 oz de vermouth rojo, 0,5 oz de Cointreau y media cucharadita de granadina de hibisco. La preparación consiste en mezclar los ingredientes en un vaso mezclador con hielo, remover suavemente hasta enfriar e integrar los sabores, colar en una copa coupette previamente enfriada y decorar con una cereza amarena o Maraschino. La marca recomienda saborear el cóctel lentamente para apreciar las notas de caramelo tostado, vainilla y frutos secos del ron.

Otra de las sugerencias de Santísima Trinidad es acompañar el ron con un habano, como el Hoyo de Monterrey Epicure No.2. Este habano, de fortaleza media, aporta notas de frutos secos, vainilla y matices especiados que se combinan con la riqueza aromática del ron, generando una experiencia de sobremesa prolongada y llena de matices.

Santísima Trinidad se presenta como una marca orientada a los amantes del ron cubano y a quienes buscan un destilado suave y ligero, elaborado con melazas seleccionadas y sometido a un proceso de envejecimiento y purificación prolongado. La marca forma parte del portafolio de Amer Global Brands, empresa familiar con más de treinta años de experiencia en la representación y desarrollo de marcas de bebidas en España, Portugal, Canarias y Andorra. Amer Global Brands distribuye y desarrolla en exclusiva marcas como Gin MG, Coppa, Cuckoo, Trigo Limpio, Le Tribute, así como referencias internacionales como Cointreau, Salitos, Finlandia, The Botanist, Rémy Martin, Fernet-Branca, Carpano o Antica Formula. La empresa asegura la distribución de su catálogo tanto en el canal hostelero como en tiendas y cadenas de distribución en toda la península y archipiélagos.