vinetur

Santísima Trinidad propone tres cócteles para viajar a Cuba desde casa

La marca de ron cubano presenta recetas con Ámbar, Reserva y Reserva Exclusiva

lunes 20 de abril de 2026



Santísima Trinidad, el primer ron suave cubano del mundo, presenta una propuesta de coctelería pensada para llevar al consumidor al Caribe sin salir de casa. La marca plantea tres preparaciones que recorren distintos perfiles de sabor y que buscan convertir una tarde cualquiera en un ritual de bebida, aroma y cultura. La idea parte de una tendencia que reivindica el hogar como destino y que la firma resume como “viajar sentado”.

La propuesta se apoya en una premisa sencilla: un buen vaso, hielo de calidad y el carácter de un ron de nueva generación. Con esos elementos, Santísima Trinidad plantea un recorrido que va desde la frescura de la costa cubana hasta la complejidad asociada a las noches de Santiago de Cuba. Cada cóctel utiliza una referencia distinta de la gama y se presenta como una forma de redescubrir el ron cubano a través de mezclas pensadas para beber sin prisa.

La primera receta es Cocorum Daiquirí, una reinterpretación tropical del clásico Floridita Daiquirí. La marca la define como un trago corto, ácido y exótico, orientado a quienes buscan la esencia de la costa cubana. Se prepara con 2 oz de Santísima Trinidad Ámbar, 1 oz de jugo de lima, 0,5 oz de licor de banana, 0,5 oz de jarabe simple y hielo rallado hecho con agua de coco. El proceso consiste en mezclar todos los ingredientes, salvo el hielo, en un vaso mezclador, remover para integrar, colar en una botellita pequeña y mantener en el refrigerador. Después se raya el hielo de agua de coco, se sirve el cóctel en la copa y se termina con una rodaja de lima.

La segunda propuesta es Maple Citrus, un cóctel que combina Santísima Trinidad Reserva con cítricos y jarabe de arce infusionado con haba tonka. La receta incorpora 2 oz de ron, 1 cucharadita de Cointreau, 0,5 oz de jugo de limón, 2 oz de jugo de piña, 0,75 oz de jarabe de arce infusionado con haba tonka y 2 gotas de Angostura bitters. La preparación pasa por colocar todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agitar suavemente y colar en un vaso highball con cubos de hielo. El acabado se completa con haba tonka rallada.

La tercera receta lleva por nombre Señor Presidente y se presenta como una mezcla de elegancia e historia líquida. Santísima Trinidad la plantea como una forma de redescubrir el ron mediante una combinación sofisticada en la que interviene Santísima Trinidad Reserva Exclusiva. La fórmula incluye 2 oz de este ron, 0,75 oz de vermouth rojo, 0,5 oz de Cointreau y ½ cucharadita de granadina de hibisco, además de una cereza amarena o Maraschino como guarnición. La elaboración comienza en un vaso mezclador con hielo, donde se combinan el ron, el vermouth, el Cointreau y la granadina. Después se remueve durante unos segundos hasta que la mezcla esté fría y los sabores integrados, se cuela en una copa coupette previamente enfriada y se decora con la cereza.

La marca acompaña estas recetas con una invitación a beber despacio y a prestar atención a cada sorbo. En su planteamiento, el placer del Caribe no depende solo del destino, sino también de la forma en que se sirve y se degusta el ron. Santísima Trinidad insiste en que su perfil organoléptico es suave y ligero, y sitúa esa característica como parte central de su identidad.

En la información difundida por la compañía, Santísima Trinidad se presenta como una marca nacida para satisfacer a los paladares más exigentes y a los aficionados a Cuba. La firma explica que el ron se elabora con aguardiente, siguiendo la tradición ronera cubana, pero que se diferencia por el uso de melazas seleccionadas y por un proceso prolongado de envejecimiento y purificación. Ese trabajo, según la marca, da lugar a un ron cubano suave que busca conservar la esencia y el carácter de su origen.

Santísima Trinidad forma parte del catálogo de Amer Global Brands, empresa familiar con más de treinta años de trayectoria dedicada a la representación y desarrollo de marcas de bebidas en Iberia, que incluye España, Portugal, Canarias y Andorra. La compañía trabaja con marcas propias como Gin MG, Coppa, Cuckoo, Santísima Trinidad, Trigo Limpio o Le Tribute, y también con referencias internacionales como Cointreau, Salitos, Finlandia, The Botanist, Rémy Martin, Fernet-Branca, Carpano o Antica Formula.

Amer Global Brands señala que su actividad se centra en la construcción de marca a medio y largo plazo y en la distribución de su portafolio en los canales on-trade, como hoteles, restaurantes y bares, y off-trade, como tiendas, cash & carries y cadenas de distribución, en España y Portugal. La empresa añade que desarrolla en exclusiva en España las marcas de MG Destilerías, entre ellas Le Tribute, Gin MG y Santísima Trinidad.