vinetur

Tres recetas para tres moods, las propuestas de Barceló Imperial Onyx para el Día de la Madre

Tres recetas sencillas y versátiles, con Barceló Imperial Onyx como ingrediente principal, pensadas para acertar según el mood del Día de la Madre

jueves 23 de abril de 2026

ESCRITO POR VARMA



Ron Barceló Imperial propone una forma diferente de celebrar el Día de la Madre: un plan DIY para hacer juntas y adaptarlo a lo que realmente apetezca ese día, porque no todos los días son iguales. Barceló Imperial Onyx presenta tres cócteles pensados para acertar según el mood de tu madre: desde opciones más suaves perfectas para un plan tranquilo de charla y risas, hasta propuestas más frescas y frutales si lo que apetece es levantar el día y alargar el plan.

Diseñados por Ana Suárez, Brand Ambassador de Ron Barceló, estos tres cócteles están pensados para que este año aciertes seguro con un regalo que podéis disfrutar juntas, adaptándose a cómo se sienta tu madre ese día. Barceló Imperial Onyx, una de

las referencias más premium de Ron Barceló, es el ingrediente clave de estas propuestas, con una base rica y versátil que permite crear combinados con perfiles cítricos, frescos o más especiados.

Tres recetas con Barceló Imperial Onyx según el mood que tengáis

Si este Día de la Madre buscas sorprender con un plan para compartir, toma nota de estas recetas pensadas para acertar según el mood de tu madre: tanto si hoy le apetece algo más tranquilo, como si prefiere un plan más animado o alargar el tiempo juntas.

Si hoy el mood es más relajado: El Presidente

Un shot de Barceló Imperial Onyx
Miel 30ml
Zumo fresco de lima 30ml

Si el plan pide animarse un poco: Onyx Spritz

Un shot de Barceló Imperial Onyx
Un shot de Vermut reserva

Terminar con Espumoso
Rodaja de naranja

Si el mood es alargar la sobremesa: Imperial Onyx en vaso bajo

Barceló Imperial Onyx 40 ml
Vermut blanco 30 ml
Licor de naranja 10 ml
Una cucharadita de granadina

"En fechas como el Día de la Madre, lo importante es acertar con un plan que realmente le apetezca a ella. Estos cócteles están pensados para adaptarse a su mood y convertir el momento de prepararlos juntas en un buen recuerdo", explica Ana Suárez, Brand Ambassador de Ron Barceló.

Ron 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 PVR de 53,35€.