

Presenta el espirituoso en restaurantes emblemáticos de toda España La campaña de promoción del ron Matusalem Solera 23 recorre España

El exclusivo ron de alta gama Matusalem Solera 23, distribuido en España por Diego Zamora-Zadibe, ha iniciado su campaña de promoción por diferentes ciudades de nuestra geografía eligiendo restaurantes emblemáticos, algunos centenarios y, en todo caso, muy especiales.

.El punto de partida fue Madrid, concretamente, el restaurante **Los Galayos**, y continúa por establecimientos tan reconocidos como **7 Portes** (Barcelona), **La Dorada** (Málaga), **Casa Cuesta** (Sevilla), **Hispano** (Murcia), **Casa Montaña** (Valencia), **El Coral** (A Coruña), **Casa Montal** (Zaragoza), o **Café Iruña** (Bilbao).

El ron Matusalem Solera 23 es nuevo pero está elaborado según la **tradición y esencia cubana**. Es un espirituoso muy sofisticado que seduce a los paladares más inconformistas y está reservado para unos pocos, para aquellos que verdaderamente perciben su carácter único y especial.

Este **ron ultra-premium** es fruto del exclusivo método artesanal de mezcla y envejecimiento conocido como **solera**, inicialmente desarrollado para la producción de vinos de jerez y brandy. El método emplea una combinación única de distintas variedades de rones añejos, cuyo promedio de edad se refleja en el nº Solera y que hace posible reunir las mejores características de los rones que lo componen.



Es esa particular combinación la que permite que el destilado adquiera la singularidad y complejidad propias de la bodega.

A la vista llaman la atención sus profundos e intensos tonos dorados. En nariz conquista la presencia de la madera, y en boca resulta suave a la par que vibrante. Múltiples matices que hacen que su final sea largo y gratificante, de suave e intensa textura.

Los orígenes de la marca cubana Matusalem se remontan a 1872 y a un escenario como Santiago de Cuba. Dos españoles, **Benjamín y Eduardo Camp**, se empeñaron en elaborar un ron de la más alta calidad. Asociados con **Evaristo Álvarez** combinaron la tradición caribeña con el método de añejamiento de las bodegas de Jerez.

Generación tras generación, la familia guarda férreamente la fórmula que lo ha convertido en uno de los mejores rones del mundo, en el más suave. Se mantienen, además, el entorno de sol, clima y calidad de la caña de azúcar original, y el auténtico espíritu de la antigua Cuba. Con la revolución de Castro, cesó en la isla la producción de Matusalem y se trasladó a la **República Dominicana**.

Ron Matusalem Solera 23, con una graduación de 40 grados, se suma a la reducida gama de los ultra-premium. La gran minoría que ya lo degusta con sumo placer pueden encontrarlo en las tiendas gourmet de las principales cadenas de alimentación y Aldeasa; para la hostelería el distribuidor es Diego Zamora-Zadibe.