

# NUNCA HAS PROBADO NADA IGUAL

Waler 19 es una bebida de baja graduación elaborada a partir de holandas envejecidas, lima, azúcar moreno y angostura, entre otros ingredientes secretos. El punto de acidez de la lima hace que resulte una bebida fresca y ligera que puede tomarse sola con mucho hielo, una rodaja de naranja y hierbabuena o puede utilizarse para hacer exquisitos cócteles.

Esta nueva bebida, elaborada por Bodegas Álvaro Domecq S. L., dentro de su apuesta por elaborar productos innovadores, toma su nombre de una conocida raza de caballos árabes que se distingue por su inteligencia, valentía y resistencia.

## Sugerencias de presentación

### 1.- SOLO CON MUCHO HIELO

Paso 1.- Utiliza una copa ancha

Paso 2.- Añade mucho hielo

Paso 3.- Sirve una buena cantidad de Waler

Paso 4.- Coloca una pajita y ya lo tienes

**Truco:** Para hacerlo todavía más apetecible, sugerimos colocar una hoja de hierbabuena o una rodaja de naranja. Si eres de los que le gustan los complementos en la bebida, le puedes añadir especias como el cardamomo o el enebro que potenciarán el sabor de tu bebida.

### 2.- COMBINADO CON CARÁCTER CÍTRICO

Waler combinado con bebidas que tengan un componente cítrico da como resultado cócteles con un carácter muy fresco que se potencia con su ligero amargor final.

### 3.- UN CHUPITO SORPRENDENTE, PERO CON CARÁCTER

Si lo que buscas es un chupito sorprendente, suave y ligero, pero con mucho carácter, Waler es una opción perfecta.

**ENÓLOGA:** Ana Real

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 50.000 botellas

**ALCOHOL:** 19% vol.

En el año 1999 Álvaro Domecq Romero adquiere las antiguas Bodegas de Pilar Aranda y comienza a diseñar una estrategia orientada a la producción y comercialización de productos sellados por la calidad, diferenciándose de la amplia oferta existente, adquiriendo los más excelentes mostos que nuestros expertos eligen en las mejores bodegas del marco de Jerez. Actualmente está desarrollando una estrategia de innovación con productos que despiertan el interés entre el público más joven.



ÁLVARO DOMEcq S.L.

#momentowaler19