

## **Solán de Cabras con GAS celebra su espectacular puesta de largo**



- ***Su burbuja inesperadamente crujiente, llena de frescura y elegancia, convierte a Solán de Cabras con Gas en una propuesta única.***
- ***El reconocido chef Ramón Freixa, galardonado con 2 estrellas Michelin, ofreció una experiencia gastronómica con un menú evocador del agua con gas de Solán de Cabras.***
- ***La TOP model Ariadne Artilles fue la imagen perfecta para la última innovación de Solán de Cabras***

## NOTA DE PRENSA

**Madrid, 24 febrero 2020.** Solán de Cabras con GAS se vistió anoche de largo para celebrar su esperado lanzamiento. El agua con gas de Solán de Cabras es única, elegante, divertida, refrescante y conserva la esencia y todos los minerales del agua mineral natural de Solán de Cabras. Su burbuja inesperadamente crujiente puede ir sola o acompañada y es ideal para cualquier momento, no solo comidas o cenas sino también en el aperitivo o un afterwork.

El emblemático Palacio de Neptuno se vistió de gala para recibir a los más de 200 invitados que acudieron al evento de lanzamiento de Solán de Cabras con Gas. Una celebración llena de sorpresas que contó con la presencia de **Ariadne Artilles**, como embajadora de la marca, y con la periodista deportiva **Lucía Villalón**, como presentadora del evento. **Marta Hazas, Álex Hafner, José Lamuño, Jaime Astrain o Ana Rujas, tampoco quisieron perderse esta cita tan especial.**

Una celebración compuesta por una experiencia gastronómica elaborada por el emblemático **Ramón Freixa**, cuyo menú evocaba las burbujas crujientes de Solán de Cabras con Gas. Además contaba con una divertida dinámica de **minigolf**, cuyos hoyos representaban cada una de las propiedades del agua con gas de Solán de Cabras, seguido de un apasionante y sorprendente espectáculo de **danza aérea** que dejó a todos los espectadores sin palabras.

El **Director General de Marketing de Mahou San Miguel**, César Hernández, agradeció a todos los asistentes su presencia en un día tan especial y resaltó que *"los consumidores cada vez son más exigentes y demandan productos diferenciadores. Por ello, estamos muy entusiasmados de anunciar el lanzamiento de Solán de Cabras con Gas, poniendo de manifiesto nuestro afán por innovar y ofrecer propuestas diferenciales y de calidad"*. Además, quiso destacar el compromiso de Solán de Cabras con el cuidado del entorno *"el agua mineral de Solán de Cabras procede de un enclave puro custodiado por la Naturaleza, que recorre más de 3.600 años por las capas de la tierra hasta conseguir su composición única"*.

### **La burbuja: inesperada y crujiente**

Así es la burbuja de Solán de Cabras con Gas. Una agradable sensación de cosquilleo que te inunda de frescor. Fina, elegante y con ese puntito refrescante que calma la sed. Una explosión de sensaciones en el paladar que provoca el deseo de seguir descubriendo lo que depara el siguiente sorbo.

De esta manera, Solán de Cabras con Gas llega al mercado poniendo de manifiesto su afán por innovar, ofreciendo propuestas diferenciales a los consumidores que buscan probar cosas nuevas sin perder la calidad.

### **Formato y disponibilidad**

El agua mineral con gas de Solán de Cabras se presenta en formato de botella de vidrio de 75cl, siendo 100% reciclable manteniendo, así, la elegancia y la iconicidad de su emblemática botella azul. Solán de Cabras con Gas ya está disponible en el canal de hostelería y alimentación, podrá encontrarse en los puntos de venta habituales del territorio nacional. Y por supuesto en el [e-commerce](#) (La Solana) de Mahou San Miguel.

**Sobre Solán de Cabras**

*Solán de Cabras es un agua mineral natural con más de dos siglos de historia, cuyo manantial se sitúa en Beteta, en la Serranía de Cuenca. Forma parte de Mahou San Miguel desde el año 2011, momento en el que la compañía funda su Unidad de Negocio de Aguas. La marca, presente en más de 30 países, cuenta con una gama de sabores elaborados a partir de agua mineral natural con un porcentaje de zumo entre el 13% y el 20%, a cuya composición se ha añadido recientemente Stevia, un edulcorante 100% natural. Recientemente, ha incorporado a su portafolio Solán de Cabras Defence, Solán de Cabras Repair y Solán de Cabras Antiox, una gama de aguas con beneficios funcionales pensadas para ayudar a reforzar las defensas y cuidar la piel y el cabello, así como Solán de Cabras con Gas, el mismo agua mineral natural, pero con un toque inesperado.*

**Sobre Mahou San Miguel**

*Compañía familiar 100% española, líder del sector cervecero en nuestro país con una cuota de producción de más del 32%. Dispone de 11 centros de elaboración de cerveza –ocho en España, uno en India y dos en EEUU–, cuatro manantiales de agua con sus plantas de envasado y un equipo de más 4.250 profesionales. Cuenta con más de 125 años de historia, que comienzan con el nacimiento de Mahou en 1890. Desde entonces, la empresa no ha parado de crecer. En el año 2000, Mahou adquiere San Miguel. En 2004, incorpora la marca canaria Reina y, en 2007, Cervezas Alhambra. Además, ha diversificado su negocio con la compra en 2011 de Solán de Cabras.*

*Posee un amplio portafolio de cervezas nacionales donde destacan, entre otras, Mahou Cinco Estrellas, San Miguel Especial y Alhambra Reserva 1925; productos pioneros en su categoría, como San Miguel 0,0%, San Miguel ECO, Mahou Barrica y marcas aptas para celíacos como San Miguel Gluten Free y Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten. También tiene una amplia gama de cervezas internacionales y marcas de agua como Solán de Cabras. La internacionalización es uno de los ejes estratégicos para el desarrollo de su negocio. Produce más del 70% de la cerveza española que se consume en el mundo y está presente en más de 70 países.*

**Para más información:****Havas PR**

Ana Plaza/ Sofía Felipe

[ana.plaza@havas.com](mailto:ana.plaza@havas.com)[sofia.felipe@havas.com](mailto:sofia.felipe@havas.com)**Mahou San Miguel**

Teresa Gutiérrez / Marta Salguero

[mgutierrez@mahou-sanmiguel.com](mailto:mgutierrez@mahou-sanmiguel.com)[msalguerom@mahou-sanmiguel.com](mailto:msalguerom@mahou-sanmiguel.com)

915 26 90 34 / 648 296 335