

## Cócteles *homemade* perfectos para momentos especiales con Terry White Brandy

- Dulce, ácido y seco: las propuestas de la marca se adapta a todos los gustos gracias a la inconfundible suavidad de este Brandy blanco español.
- Terry White Brandy presenta sus nuevos cócteles: unos combinados *homemade*, refrescantes y muy coloridos que se pueden elaborar en casa con ingredientes muy sencillos.



Madrid, 20 de agosto de 2020. - [Terry White Brandy](#) sigue sorprendiendo con una propuesta disruptiva e innovadora con **tres nuevos cócteles *homemade***, refrescantes y suaves que conquistarán todos los paladares con sus **nuevos tres combinados**: dulce, seco y ácido. La manera perfecta de descubrir la suavidad y versatilidad de este Brandy blanco que ofrece un sabor equilibrado y aromático. Estos son fáciles de preparar en casa con ingredientes que se pueden encontrar fácilmente en cualquier supermercado y son perfectas para cualquier celebración.

La marca tiene como objetivo rejuvenecer la categoría del Brandy y demuestra que la versatilidad y suavidad de este Brandy blanco hace que **se pueda combinar a la perfección** con cualquier refresco, tónica o zumo.



De izq a derecha **Terry Apple** (1 c.c. de sirope de agave, 2 ramilletes de menta, 275 cl. de Appletiser, 6 cl. de Terry White Brandy y 1 lámina de pepino); **Terry Fruity** (1 fresa laminada, 3 rodajas de limón, 20 cl. de Limón & Nada y 5 cl. de Terry White Brandy) y **Terry "White" Tonic** (20 cl. de Tónica Schweppes, 1 rodaja de pomelo, 5 cl. de Terry White Brandy y 1 hoja de albahaca).

### Tres propuestas perfectas, para todas las celebraciones

Las tres nuevas apuestas de Terry White Brandy son fáciles de preparar y con ingredientes que se pueden encontrar en cualquier supermercado. Además de descubrir y acercarse a este producto cada vez más *trendy*, es la manera perfecta de sorprender a nuestros invitados con unos cócteles muy vistosos que se preparan en menos de tres minutos.

El combinado más popular es el **Terry Apple**: dulce y fresco se elabora con una cucharadita de sirope de agave, dos ramilletes de menta, 275 cl. de Appletiser, 6 cl. de Terry White Brandy y una lámina de pepino. **Terry Fruity** es ideal para los amantes de los cítricos: la combinación perfecta entre una fresa laminada, tres rodajas de limón, 20 cl. de Limón & Nada y 5 cl. de Terry White Brandy. **Terry "White" Tonic** es sin duda la apuesta perfecta para las tardes de verano: un combinado seco pero muy refrescante que se sirve con 20 cl. de Tónica Schweppes, una rodaja de pomelo, 5 cl. de Terry White Brandy y una hoja de albahaca.

#### Sobre Terry White Brandy:

*Es el primer Brandy blanco español. Una expresión única, refrescante y suave, con un sabor equilibrado y aromático. Una propuesta disruptiva e innovadora que llega para rejuvenecer el Brandy. El combinado perfecto para disfrutar del atardecer en los bares más tops e inspira tantos perfect serves como colores en su botella colorida que no pasa desapercibida.*

Descubre todas las posibilidades que ofrece o dónde encontrar Terry White Brandy en [www.terrywhitebrandy.com](http://www.terrywhitebrandy.com)

#### Contacto de prensa:

Alba Zaragoza - [a.zaragoza@somosharold.com](mailto:a.zaragoza@somosharold.com)

Elena Cabrera - [e.cabrera@somosharold.com](mailto:e.cabrera@somosharold.com)

[www.somosharold.com](http://www.somosharold.com)

**harold**