



## JUDIT MASCÓ, NIEVES ÁLVAREZ, LAURA SÁNCHEZ Y JOSE TOLEDO, CELEBRAN CON LICOR 43 SU MEJOR MOMENTO

*IVÁN SÁNCHEZ FUE EL MAESTRO DE CEREMONIAS DE UNA NOCHE ÚNICA E  
IRREPETIBLE DÓNDE LICOR 43 DIO A CONOCER SU NUEVA BOTELLA*

Ayer jueves 29 de enero, Licor 43 presentó su nueva botella en la Planta 43 de la Torre de Cristal de Madrid. Licor 43 se posiciona con una imagen renovada y más cosmopolita que nunca, acompañado de 4 mujeres, que como la marca, han evolucionado y se encuentran en su mejor momento. Una gran fiesta sobre el skyline de Madrid dónde el Licor más vendido del mundo fue el protagonista de la ilusión, el entusiasmo y la pasión propios del sabor de una marca que arriesga y se reinventa, sin dejar de ser fiel a sí misma.



Fue una noche única e irrepetible. Un encuentro en el que se dieron cita numerosos rostros conocidos que disfrutaron de la gran sorpresa que Licor 43 tenía preparada. Las musas de las 90 aparecieron en un escenario con 200 botellas de Licor 43 y posaron para celebrar que están en su mejor momento:

*"Gracias a la experiencia y muchos momentos he evolucionado, y Tu mejor momento es una frase con la que me identifico."* dijo Laura Sánchez

*"La serenidad nos hace valorar más el tiempo y cambia nuestra manera de vivir. Al igual que Licor 43, ahora es nuestro mejor momento"* comentaba Jose Toledo.

*"Ahora se disfrutar de las pequeñas cosas y cada detalle, Licor 43 ha sabido elegir muy bien la frase Tu mejor momento para hacernos conscientes de que nunca estaremos mejor que ahora y que somos el resultado de las experiencias vividas"* confesaba Judit Mascó

*"Ahora sabemos lo que queremos y con quién compartirlo",* dijo Nieves Álvarez

Toda una experiencia llena de sensaciones, que invitaba a exprimirla y compartirla, celebrando nuestra evolución. Fue el momento y el lugar adecuado para disfrutar de un Ginger 43, un combinado que entusiasma, que crea tendencia y que ofrece lo que todos querían: un sabor auténtico, refrescante y sorprendente.

El Maestro de ceremonias, Iván Sánchez, hizo un brindis final con todos los asistentes: *"Ginger 43 es una propuesta diferente, arriesgada y única, construida con todas las experiencias vividas. El resultado de lo que somos, de lo que hemos sido y lo que queremos ser, permaneciendo fieles a nuestros orígenes, pero recorriendo una evolución que nos lleva a disfrutar ahora de nuestro mejor momento"*

Emlio Restoy Cabrera, Director General del grupo Zamora, agradeció a los invitados su presencia en este momento tan especial *"Licor 43 es una historia de éxito que hoy se vende en más de 76 países a nivel mundial y que para nosotros es el ADN de nuestra compañía, el Grupo Diego Zamora. Lo que vais a ver hoy es la reinención de un mito, que se encuentra en su mejor momento."*

Una noche mágica y divertida en la que Ginger 43 volvió a convertirse en el combinado protagonista de nuestro mejor momento.



*El secreto del sabor del nuevo Ginger 43 está en su correcto ritual de preparación. Una copa fría de balón para apreciar todos sus aromas. Ginger Ale servido sin perder el gas para que sus burbujas resalten todos los matices y textura de Licor 43 cuando este sea servido. Ahora es el momento de incorporar Licor 43 en la copa. Un toque cítrico de lima exprimida con el perfume y aceites esenciales que se esconden al extraer el hilo de la corteza. Todo para crear la copa perfecta.*

**Ingredientes:**

50 ml Licor 43  
200 ml de Ginger Ale  
¼ lima exprimida  
Rodaja de lima  
Corteza de lima

**Preparación:**

- I. Pon 6 cubitos de hielo sólido y consistente en una copa de balón.
- II. Sirve 200ml de Ginger Ale.
- III. Ahora ya puedes servir 50ml de Licor 43.
- IV. Añade ¼ de lima exprimida.
- V. Incorpora una rodaja de lima.
- VI. Añade un hilo de corteza de lima o limón y saborea tu mejor momento.



Reinventate, experimenta, vive y disfruta.

¡Saborea tu mejor momento!

Para más información:  
Laura González / Alejandra Reventún  
[laura.gonzalez@globally.es](mailto:laura.gonzalez@globally.es) / [alejandra.reventun@globally.es](mailto:alejandra.reventun@globally.es)