

EL SABOR DE LA TOSCANA VIAJA A CUBA

- Habanos y vinos del Chianti descubrirán aromas y sabores sorprendentes en un maridaje único
- El Festival del Habano prepara otras novedades como la actuación del artista Descemer Bueno durante la Noche que inaugura el evento

La Habana, 16 de febrero de 2015.- A una semana del comienzo del Festival del Habano, el evento perfila sus últimos detalles. Entre las actividades previstas se encuentra la **Alianza entre Habanos* y vinos del Chianti****, un maridaje que mezclará la riqueza de matices del Habano con el inconfundible sabor de los viñedos de la Toscana. El evento también acogerá otras novedades como la actuación del reconocido artista **Descemer Bueno**, premiado en los últimos Grammy Latinos.

Cuatro bodegas toscanas protagonizarán una Alianza que se celebra por primera vez en el Festival del Habano. Los aromas y sabores de los caldos Chianti Superiore D.O.C.G. "Cerretello" (2011) y Chianti Rufina D.O.C.G. Riserva "Lastricato" (2010), de las bodegas Pieve De' Pitti y Castello del Trebbio, respectivamente, se enlazarán con el Montecristo Open Eagle, Habano que incorpora una ligada de menor fortaleza que el resto de vitolas de la marca y que permite disfrutar de todos sus matices.

En segundo lugar, se catarán los caldos Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G. "Il Castelvechchio" (2011), de la bodega del mismo nombre, y Chianti D.O.C.G. Riserva "Vigna 54" (2012), perteneciente a la Azienda Agricola Pugliano, acompañados de Le Hoyo San Juan. Una vitola cuya ligada de sabor suave fue protagonista de los lanzamientos de Habanos s.a. en 2014.

El Festival del Habano prepara otras novedades como las actuaciones de artistas reconocidos nacional e internacionalmente. El cubano Descemer Bueno animará con sus grandes éxitos la Noche de Bienvenida, entre los que se encuentra el éxito 'Bailando', que se alzó en 2014 con tres Grammy Latinos en las categorías Mejor Canción del Año, Best Urban Performance y Mejor Canción Urbana.

La gastronomía será de nuevo protagonista del Festival de la mano de la chef belga Anne Marie Lauwers, que dirigirá los menús de la cena dedicada al 25 Aniversario de La Casa del Habano y de la Noche de Gala. En ellos fusionará sabores de Asia, Europa y Cuba para sorprender a los asistentes. Pero también estará presente durante todo el Festival en las degustaciones de una amplia diversidad de vitolas junto a productos gastronómicos exclusivos. Desde el clásico sabor medio de Romeo y Julieta, con sus nuevas referencias Gran Reserva Wide Churchills Cosecha 2009 y Pirámides Añejados, hasta las inéditas vitolas 80 Aniversario y Churchills Añejados de la icónica marca Montecristo. No sin antes pasar por las ediciones especiales que conmemorarán el Aniversario de La Casa del Habano y otros Habanos de referencia que forman parte de su extenso vitolarío de marcas de prestigio.

*(D.O.P.) Denominaciones de Origen Protegidas.

** (D.O.C.G.) Denominación de Origen Controlada y Garantizada.

Corporación Habanos s.a.

Corporación Habanos s.a es líder mundial en la comercialización de puros "Premium" tanto en Cuba como en el resto del mundo. Para ello cuenta con una red de distribución exclusiva presente en los cinco continentes y en más de 150 países. Para más información, consultar www.habanos.com

Habanos s.a comercializa 27 marcas *Premium* elaboradas *Totalmente a Mano* y amparadas por la **Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)** entre las que destacan **Cohiba, Montecristo, Romeo y Julieta, Partagás, Hoyo de Monterrey y H. Upmann**, entre otras. Los Habanos son los únicos que se siguen elaborando *Totalmente a Mano* desde hace más de 200 años y desde entonces los puros elaborados en la Isla son referencia para todo el mundo.

Para más información: www.habanos.com

Para más información de prensa:

Habanos s.a.: Daymi Difurniao (ddifurniao@habanos.cu 5372040513 ext 565)

Ogilvy PR: Silvia Serrano (silvia.serrano@ogilvy.com +34669767147)

Inmaculada Vela (inmaculada.vela@ogilvy.com +34630568572)