

Habanos revela os principais critérios para a escolha de um Habano

HAVANA, 11 de março de 2019 /PRNewswire/ -- O [XXI Habanos Festival](#) foi realizado recentemente de 18 a 22 de fevereiro em Havana, Cuba. Levando o evento em conta, a Habanos quer agora revelar os principais critérios para a escolha de um charuto Habano. Os co-presidentes da Habanos, S.A., a líder mundial na comercialização destes charutos de categoria premium através de suas 27 marcas, acredita, sem dúvidas, que o tempo disponível é o critério mais relevante para a seleção de um Habano, um dos charutos mais premium de todo o mundo.

Para visualizar o comunicado para a imprensa em multimídia clique em: <https://www.multivu.com/players/uk/8509551-habanos-reveal-criteria-choosing-habano/>

Conforme Inocente Núñez, co-presidente da Habanos S.A., há "dois aspectos importantes" na escolha de um Habano, "O tempo que temos disponível e a hora do dia na qual iremos apreciá-lo". O tempo pode ser de vinte minutos até uma hora e vinte minutos.

O sabor e a bitola de um Habano

Quando o período de tempo estiver determinado, um aspecto muito pessoal entra em cena, a escolha do sabor. Existem cinco territórios de sabor que são suave, meio-suave, médio, meio-forte e forte.

Ao selecionarem um Habano, os consumidores também podem considerar outras características, tais como suas medidas, incluídas na bitola. "Isto se refere ao formato do Habano, seu comprimento e o que chamamos de bitola do anel, que é o diâmetro do charuto", disse Núñez.

A importância do ritual de acendimento

O ritual de acendimento é muito importante para a apreciação posterior do Habano. Os co-presidentes da Habanos, S.A., Inocente Núñez e Luis Sánchez-Harguindey, recomendam o acendimento do Habano com uma vareta de cedro, "Pois o cedro fornece aroma e fragrância fantásticos". Adicionalmente, "Você tem sempre que acendê-lo de fora para dentro, tomando bastante cuidado para não tornar o Habano esfumaçado", destacou Alexis Menéndez, Habanosommelier do Cohiba Atmosphere de Havana.

Depois de aceso, o Habano é bastante versátil e pode ser apreciado junto com bebidas tais como rum, cerveja ou um bom vinho, chá, café e chocolate quente.

Para mais informações, visite o endereço: <http://www.habanos.com>

Young & Rubicam:

Carla Lladó

Tel: +34-669-54-69-09

press.habanos@yr.com

Foto: https://mma.prnewswire.com/media/832870/HABANOS_SA.jpg