

Fundador Triple Madera actualiza su imagen con un packaging más premium

El Brandy Solera Gran Reserva de Fundador, se adapta así a las tendencias del mercado y a los nuevos consumidores. Un Brandy Premium que cuenta con el legado de Pedro Domecq y que estará disponible en tiendas especializadas y grandes supermercados

El Brandy Premium Solera Gran Reserva Fundador Triple Madera cambia su packaging para adecuarse a las nuevas demandas de los consumidores y adquirir un estilo más moderno, así como reflejar la calidad del líquido que se ofrece. Enfundada en un estuche muy especial presidido por el escudo de Pedro Domecq. Esta imagen más moderna ha seguido un diseño muy cuidado y con gran personalidad, que eleva de manera única su líquido tan especial.

Nueva botella y estuche que mantiene la esencia del primer Brandy español

Este cambio de imagen se debe al deseo de la marca de tener una botella más estética, acorde a las características que denota el líquido que contiene en su interior y con una apariencia que se asemeje al saber hacer centenario de la marca que el mismo producto transmite.

El nuevo formato de la botella aporta una distinción especial a este Brandy, un producto que ya destacaba por su gran calidad, posicionándolo en una línea más limpia y moderna.

La nueva etiqueta que se encuentra en la parte central, destaca por la complejidad técnica necesaria para conseguir el efecto de relieve y troquelado que muestra. Estos pequeños detalles son, junto a la gran calidad del líquido, los que hacen de Fundador Triple Madera un producto a destacar por encima de los demás Brandies de su categoría.

Angel Piña, Chief Commercial & Marketing Officer de Emperador Distillers, comenta: “el cambio el packaging de un producto tan importante para nosotros como es Fundador Triple Madera, nuestro Brandy Solera Gran Reserva, es un añadido que posiciona al producto de mejor manera en el mercado, adecuando su nueva línea a las características tan excelentes de un producto como este. Sin duda, podemos afirmar que esta nueva imagen pone en valor la excelencia del líquido que contiene en su interior y que se afianza con la elegancia y delicadeza de este producto”.

Un Brandy Premium: Fundador Triple Madera

Fundador Triple Madera es un Brandy Solera Gran Reserva, inspirado en los Brandies procedentes de las soleras del siglo XIX. Su envejecimiento en botas previamente envinadas con Fino, Oloroso y Pedro Ximénez logra que las holandas adquieran los matices únicos de la madera, dando como resultado un brandy aterciopelado con ciertos recuerdos vínicos.

Suave e intenso al mismo tiempo, Fundador Triple Madera ha sido creado en las bodegas de Jerez por

Pedro Domecq, donde siglos más tarde todavía se siguen manteniendo esas botas centenarias en las cuales fue elaborado el primer Brandy español.

Fundador Triple Madera: botella 70 cl 38% vol.

Datos de contacto:

Alba Zaragoza
659402334

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>