

---

Fumadores de todo el mundo aplauden a los habanos Partagás

20/11/2019



Se trata de 260 amigos y clientes de la Casa del Habano Partagás de esta urbe que ya tuvieron el privilegio de degustar la vitola La Cabaña, de la marca San Cristóbal de La Habana, presentada durante el inicio del XXXII Encuentro de esa famosa tienda de puros, ubicada detrás del Capitolio de la Habana.

Por tanto, la reunión -a pesar que apunta principalmente a Partagás- realmente agasajó los 500 años de esta capital (16 de noviembre) de una manera muy peculiar: mediante la famosa tienda de puros Premium cubanos y con un cigarro que rinde homenaje a la villa.

La ceremonia de apertura del encuentro de amigos y clientes de Partagás (18 al 22 de noviembre) tuvo las palabras de elogio del director de la franquicia Habana de la corporación internacional Habanos S.A., Néstor Valera.

El ejecutivo dijo que quisieron para la ocasión presentar un habano bajo la emblemática marca que rememora el nombre de esta ciudad.

Subrayó el directivo a los participantes que esta marca pertenece a un territorio de sabor de medio-suave, y su formato de galera Dobles, con cepo (diámetro) 50 y un largo de 155 milímetros, la convierte en un deleite del más exigente amante de los puros cubanos.

Además, en esa reunión inaugural de la semana -este lunes según informe de los organizadores- los asistentes recibieron una bolsa con habanos exclusivos: White Churchill de Romeo y Julieta, Quaid'Orsay, Montecristo Tubo Serie D No.4 de Partagás, Partagás Salomón, y H 'Upmann Robusto Total.

La convocatoria reúne a personas de Alemania, Bélgica, Canadá, China, España, Holanda, Japón, Gran Caimán, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Italia, México, Reino Unido, Rusia, Brasil, Kuwait, Qatar, Colombia, Camerún y Suecia.

La franquicia La Casa del Habano surgió en 1990 en Cancún, México, y tres años después se abrió la primera instalación de este tipo en La Habana, la de Partagás.

Cuba es famosa por los habanos, considerado por los expertos los mejores puros Premium del mundo debido a la triple condición de suelo, clima y experiencia de los productores.

---