vinetur

Gin MG lanza Brisa, una ginebra inspirada en Barcelona

La nueva referencia apuesta por ingredientes locales y un perfil más ligero y aromático

miércoles 27 de mayo de 2026



Gin MG ha presentado Brisa, una nueva ginebra que toma como referencia la sensación de la brisa marina al caer la tarde y el ambiente de Barcelona cuando baja el calor. La marca la define como una reinterpretación contemporánea de su universo, pensada para quienes buscan un trago más suave y expresivo sin renunciar a la identidad de Gin MG.

La nueva referencia se elabora exclusivamente con ingredientes de origen local. Entre ellos figuran mandarina de la costa española, pino, higo, laurel y un toque salino. La compañía sitúa esa combinación como un homenaje a la Barceloneta, a sus bares desenfadados y a una forma de consumo sencilla, sin artificios.

Gin MG Brisa mantiene el origen de la casa en Vilanova i la Geltrú y comparte la misma base de enebro de recolección manual que caracteriza a Gin MG Clásica. La firma subraya que el resultado es una ginebra transparente, fácil de beber y planteada como alternativa a las London Dry más tradicionales.

En nariz, la marca señala notas aromáticas y cítricas reforzadas por el pino y la mandarina. En boca, describe una entrada vibrante que da paso a un perfil fresco y equilibrado, con un final suave de laurel y un toque salino que aporta profundidad sin restar ligereza.

El lanzamiento también incorpora un diseño de etiqueta inspirado en los bares y en los gestos espontáneos que surgen alrededor de una barra. Las ilustraciones evocan dibujos improvisados sobre servilletas de papel, según explica la compañía, como guiño a esos momentos en los que la conversación avanza sin plan previo.

La marca propone para Brisa un servicio sencillo. Recomienda usar un vaso long drink con abundante hielo, servir entre 4 y 5 cl de Gin MG Brisa, añadir tónica bien fría con suavidad, incorporar un corte de piel de limón y dejar reposar un minuto antes de beber. La compañía resume esa preparación en una idea clara: mantenerlo simple, fresco, equilibrado y fácil de disfrutar.

Gin MG recuerda que elabora sus destilados en Vilanova i la Geltrú desde hace más de siete décadas y que fue creada por Manuel Giró en 1940. La firma afirma que trabaja con productos 100% naturales y que destila de manera manual en alambiques de cobre siguiendo el estilo London Dry Gin. También señala que su propuesta está pensada para consumirse tanto en bares como en casa, sin aditivos ni artificios.

La marca se presenta como una de las primeras ginebras fabricadas en España desde mediados del siglo pasado y mantiene su apuesta por el llamado Perfect Serve: gin, tonic, twist de limón y hielo. Gin MG se define además como una marca de corte clásico y de proximidad, con un color limpio, auténtico y transparente.

Junto a Gin MG, la comunicación sitúa a Amer Global Brands, empresa familiar con más de treinta años de trayectoria dedicada a la representación y desarrollo de marcas de bebidas en Iberia, que incluye España, Portugal, Canarias y Andorra. Su catálogo reúne

categorías como ginebras, RTD, rones, whiskies, licores, aperitivos, zumos y mixers.

Entre sus marcas propias figuran Gin MG, Coppa, Cuckoo, Santísima Trinidad, Trigo Limpio y Le Tribute. También representa en exclusiva firmas como Cointreau, Salitos, Finlandia, The Botanist, Rémy Martin, Fernet-Branca, Carpano o Antica Formula. La empresa afirma que su misión es construir el valor de las marcas a medio y largo plazo y que distribuye su portafolio en los canales on-trade y off-trade en España y Portugal.