vinetur

Juan Torres Master Distillers logra tres Doble Oro en San Francisco

La división de destilados de Familia Torres añade dos oros y tres platas en un certamen con más de 5.000 referencias

viernes 24 de julio de 2026



Juan Torres Master Distillers, la división de destilados de Familia Torres, ha obtenido tres medallas Doble Oro, dos medallas de Oro y tres medallas de Plata en la San Francisco World Spirits Competition 2026, uno de los concursos de bebidas espirituosas con mayor peso en Norteamérica. La compañía informa de que los Doble Oro han sido para Torres 15, Casals Vermut y Casals Zero; los oros, para Torres 20 y Magdala; y las platas, para Jaime I, Torres 10 y el pisco chileno El Gobernador.

La competición, impulsada por The Tasting Alliance, ha celebrado su 26ª edición con más de 5.000 referencias de todo el mundo, evaluadas a ciegas por un centenar de expertos. Familia Torres sostiene que este resultado refuerza la posición internacional de Juan Torres Master Distillers en varias de las categorías en las que opera.

Dentro de la gama Casals, el jurado ha concedido dos Doble Oro. Casals Vermut se elabora con vinos blancos del Penedès e incorpora la variedad recuperada selma, una uva que, según la empresa, aporta un perfil propio con notas cítricas y de vainilla y un amargor final afinado. Casals Zero, la versión sin alcohol de la gama, ha recibido la misma distinción por reproducir la complejidad aromática y el equilibrio gustativo de un vermut clásico, de acuerdo con la descripción facilitada por la compañía.



En brandy, Torres 15 ha sido reconocido con Doble Oro. Juan Torres Master Distillers lo sitúa como una referencia pensada para la coctelería contemporánea y lo define por sus notas de caramelo y roble, un paso de boca sedoso y un final suave y persistente. En la misma familia, Torres 20 ha logrado una medalla de Oro. La empresa señala que se elabora a partir de vinos blancos del Penedès y se cría en roble, con un perfil aromático especiado y tostado, estructura armoniosa y final largo. Jaime I y Torres 10

han cerrado el palmarés de esta categoría con sendas medallas de Plata.

El listado de premiados se completa con Magdala, distinguido con una medalla de Oro, y con El Gobernador, que ha obtenido Plata. Magdala, definido por la compañía como un orange liqueur elaborado con aguardientes de vino y pieles de naranja mediterránea, ha sido reconocido por sus aromas cítricos, la relación entre dulzor y acidez y su uso en coctelería. El Gobernador, procedente del Valle de Limarí, ha revalidado presencia en este certamen con una Plata que, según la empresa, responde a sus aromas de manzana fresca y a un perfil mineral y floral.

Juan Torres Master Distillers sitúa el origen de su actividad en 1928, cuando Juan Torres Casals, segunda generación de la familia, empezó a elaborar brandis añejos criados en roble a partir de vinos blancos del Penedès. En la actualidad, la división produce 15 referencias para coctelería entre brandy, pisco, orange liqueur, vermut y whisky bajo las marcas Torres Brandy, El Gobernador, Magdala, Casals y Liathmor.

La compañía añade que Torres Brandy encadena siete años como la marca de brandy más vendida en los mejores bares del mundo, de acuerdo con el informe de marcas 2026 de Drinks International. Ese dato se suma ahora al resultado obtenido en San Francisco, donde la firma catalana ha concentrado ocho medallas en una sola edición del certamen.