vinetur

LE Tribute impulsa las opciones Zero y Low para el consumo moderado en verano

La marca presenta un bitter sin alcohol y propone un cóctel de baja graduación servido muy frío

miércoles 29 de julio de 2026


LE TRIBUTE
TRIBUTE

LE Tribute ha presentado dos propuestas para el verano centradas en el consumo moderado: una opción sin alcohol y otra de baja graduación. La marca barcelonesa de ginebra y mixers premium plantea así una oferta dirigida a quienes buscan reducir la ingesta de alcohol sin renunciar al formato del aperitivo o del cóctel.

La firma explica que ambas referencias parten de una misma idea de servicio y frescura. El líquido se enfría a 2ºC antes del embotellado, un proceso con el que, según la compañía, se obtiene una burbuja fina y persistente capaz de conservar durante más tiempo la frescura, la textura y la expresión aromática.

La propuesta Zero se concreta en LE Tribute Bitter Aperitivo, un bitter sin alcohol pensado para quienes quieren mantener el perfil del aperitivo tradicional prescindiendo del alcohol. La marca lo describe con un color anaranjado brillante y un perfil estructurado y equilibrado, con notas cítricas de mandarina, pomelo y naranja amarga.

Para su servicio, LE Tribute recomienda servirlo muy frío en copa de cristal fino, con abundante hielo y una rodaja de naranja fresca. La compañía sitúa esta referencia dentro de las pautas de consumo asociadas al mindful drinking, una tendencia orientada a beber con moderación o a evitar el alcohol en determinados momentos.

La opción Low llega a través del cóctel Tampico, una receta de baja graduación que la marca presenta como alternativa ligera para el verano. Su preparación incluye 20 ml de LE Tribute Tonic Water, 30 ml de Cointreau y 30 ml de zumo fresco de limón.

La elaboración consiste en agitar los ingredientes en coctelera con hielo, colar la mezcla en un vaso alto y completar con LE Tribute Tonic Water. Como acabado, la marca propone decorar con piel de limón. LE Tribute señala que en esta combinación las notas de la tónica actúan como contrapunto de la acidez de los cítricos.

Con estas dos vías, la empresa busca adaptarse a distintos ritmos de consumo y a una demanda más atenta a la moderación durante los meses de calor. La marca plantea una elección entre una bebida sin alcohol y un combinado con menor graduación, manteniendo su foco en el diseño del servicio y en el perfil organoléptico de sus productos.

LE Tribute nació en 2016 como una marca española de espirituosos premium vinculada a la tradición destiladora de la familia Giró. La compañía informa de que está presente en más de 50 países y que su catálogo abarca desde ginebra hasta mixers sin alcohol.

La distribución de la marca en Iberia corre a cargo de Amer Global Brands, empresa familiar especializada en representación y desarrollo de marcas de bebidas en España, Portugal, Canarias y Andorra. Según la compañía, cuenta con más de treinta años de trayectoria y trabaja tanto en el canal de hostelería como en el de alimentación y distribución especializada.

Amer Global Brands gestiona un catálogo con marcas propias como Gin MG, Coppa, Cuckoo, Santísima Trinidad, Trigo Limpio o LE Tribute, además de la representación en exclusiva de enseñas internacionales como Cointreau, Finlandia, The Botanist, Rémy Martin, Fernet-Branca, Carpano o Antica Formula.