vinetur

Barceló Imperial y Torres Selecta se unen para elevar los pequeños placeres de esta Navidad

Este pack estará disponible en Amazon a partir del 1 de diciembre en una edición limitada de tan solo 100 unidades por 32€

jueves 26 de noviembre de 2026

ESCRITO POR VARMA



Ron Barceló Imperial une fuerzas esta Navidad con Torres Selecta, marca española autora de las patatas favoritas de las estrellas de Hollywood, para crear un pack gourmet pensado para convertir el tardeo de estas fiestas en una experiencia de sabor excepcional. Una edición exclusiva de 100 unidades, a la venta a través de Amazon con un precio recomendado de 32€, que incluye una cuidada selección de tres referencias gourmet de Torres Selecta combinada con una propuesta de cócteles y una botella del mejor ron premium que regalar en Navidad, Barceló Imperial.

Con esta colaboración, Ron Barceló recuerda que la magia de estas fechas no siempre está en las grandes celebraciones, sino también en esos momentos sencillos que compartimos alrededor de una mesa en compañía:

“Esta Navidad hemos querido dar forma a una propuesta que celebra el sabor y la calidad gourmet. La combinación de Barceló Imperial con las variedades de 100% Aceite de Aguacate, Trufa Negra y Caviar de Torres Selecta está pensada para acompañar esos encuentros navideños que se convierten en algunos de los recuerdos más especiales del año”, indica Ana Suárez, Brand Ambassador de Ron Barceló.

La variedad Barceló Imperial de la marca es el resultado del añejamiento de las reservas de sus rones más preciados. Elaborado íntegramente a partir de jugo de caña de azúcar cultivada en los cañaverales de su lugar de origen, República Dominicana, se envejece de forma natural bajo las mejores condiciones climáticas hasta una década. El conjunto de procesos hace que la gama de Barceló Imperial sea la más premium de la destilería, con una armonía para los sentidos entre color, aroma y sabor.

Por su parte, Torres Selecta ha conseguido transformar algo tan cotidiano como unas patatas fritas en un capricho gourmet, con sabores sorprendentes y una personalidad propia. Desde 1969 apuestan por la calidad y la excelencia de sus productos, donde cada bocado está lleno de sabor y tradición. Con ingredientes seleccionados y siguiendo la receta original muestran su origen, el mediterráneo, llevando su legado a cada rincón del mundo, convirtiéndose en las favoritas de celebrities como Miley Cyrus, Hilary Duff, Justin y Hailey Bieber, Oprah, Sofia Vergara, entre otras.

Barceló Imperial y Torres Selecta se unen en esta colaboración que combina dos universos con mucho en común: la calidad, el cuidado por los detalles y una forma de disfrutar de lo extraordinario sin formalidades.

Los clásicos, con un toque inesperado:

Y como los pequeños detalles pueden transformar incluso los grandes clásicos, la colaboración incluye un recetario con tres cócteles elaborados con Barceló Imperial, perfectos para las celebraciones de esta época del año. Tres recetas tradicionales que incorporan un sencillo giro gastronómico, siguiendo la misma filosofía con la que Torres Selecta consigue elevar algo tan familiar como unas patatas fritas.

Para acompañar las patatas con aceite de aguacate, un Daiquiri de albahaca, donde la frescura de esta aromática aporta un toque vegetal y sorprendente al clásico cóctel. Para las de trufa negra, un Espresso Martini con chocolate negro, una combinación intensa y de matices tostados que encuentra en el cacao su detalle diferencial. Y para las de caviar, una versión del French 75 con Barceló Imperial, que combina el carácter del ron con la frescura del limón y las burbujas del cava.

Tres propuestas diferentes para esta Navidad, fáciles de preparar en casa y pensadas para demostrar que, a veces, un pequeño giro gastronómico puede convertir un clásico en un auténtico placer gourmet:

DAIQUIRI DE ALBAHACA

Maridaje: Torres Selecta 100% Aceite de Aguacate

Un clásico de la coctelería con un giro vegetal que aporta frescura y un punto gastronómico.

Ingredientes

50 ml de Barceló Imperial

25 ml de zumo de lima recién exprimida

15 ml de sirope de azúcar

2 hojas de albahaca fresca

Hielo

Elaboración

Añadir todos los ingredientes a una coctelera con hielo y agitar enérgicamente. Colar finamente sobre una copa previamente enfriada y decorar con una hoja de albahaca.

El toque gourmet

La albahaca aporta un aroma fresco y vegetal que complementa la suavidad de las patatas con aceite de aguacate, mientras que la acidez de la lima equilibra su textura crujiente y untuosa.

ESPRESSO MARTINI DE CHOCOLATE NEGRO

Maridaje: Torres Selecta Trufa Negra

Una reinterpretación del Espresso Martini donde el chocolate negro añade profundidad a la combinación de café y ron.

Ingredientes

45 ml de Barceló Imperial

30 ml de café expreso recién preparado y enfriado

20 ml de licor de café

Chocolate negro al 70 %

Hielo

Elaboración

Añadir el ron, el café y el licor de café a una coctelera con hielo. Agitar enérgicamente hasta conseguir una textura ligeramente espumosa. Colar en una copa fría y terminar rallando una pequeña cantidad de chocolate negro sobre la superficie.

El toque gourmet

El chocolate negro intensifica los matices tostados del café y del ron. Un contraste interesante con las notas aromáticas y saladas de las patatas de trufa.

FRENCH 75 CON BARCELÓ IMPERIAL

Maridaje: Torres Selecta Caviar

Una versión del clásico French 75 que sustituye la ginebra por Barceló Imperial y encuentra en el cava brut su lado más festivo.

Ingredientes

35 ml de Barceló Imperial

15 ml de zumo de limón recién exprimido

10 ml de sirope de azúcar

70 ml de cava brut bien frío

Piel de limón

Hielo

Elaboración

Añadir el ron, el zumo de limón y el sirope de azúcar a una coctelera con hielo. Agitar y colar en una copa de cava previamente enfriada. Completar suavemente con cava brut y decorar con un twist de limón.

El toque gourmet

La frescura del limón y las burbujas del cava ayudan a limpiar el paladar y equilibran el carácter salino de las patatas de caviar, mientras que Barceló Imperial aporta profundidad y notas cálidas.