vinetur

Martin Miller’s Gin propone tres irresistibles cócteles perfectos para celebrar nuevos comienzos

Descubre los tres cócteles de Martin Miller's Gin con los que brindar por todos los comienzos que sucederán este año.

martes 28 de enero de 2025

ESCRITO POR MARÍA ÁLAMO HERNÁNDEZ

Descubre los tres cócteles de Martin Miller's Gin con los que brindar por todos los comienzos que sucederán este año.

Acceso a materiales de prensa

Madrid, 27 de enero de 2025. Los comienzos de año no tienen por qué ser algo melancólico. Es el momento perfecto para conmemorar nuevos comienzos como se merecen, rodeados de familiares, amigos y, sobre todo, buen ambiente. Por este motivo, **Martin Miller's Gin** nos invita a celebrar con tres cócteles irresistibles que combinan la frescura, elegancia y sofisticación que caracterizan a la marca de las 3.000 millas.

En la búsqueda de este equilibrio de cualidades juega un papel destacado el proceso único de destilación de Martin Miller 's Gin. Un proceso que se lleva a cabo a través de un método poco convencional de doble destilación en la que los botánicos terrosos y cítricos se destilan por separado. En este proceso, que se lleva a cabo en su destilería en Inglaterra, los diferentes ingredientes se mezclan con agua de Islandia, el agua más pura del mundo. Esta dualidad única la hace ser reconocida como la ginebra de las 3.000 millas. Con estas tres propuestas, Martin Miller's Gin nos invita a disfrutar de

momentos inolvidables.

Retro fit

Descubre el elegante y original Retro Fit, un cóctel que combina el carácter de Martin Miller's Original Gin con notas dulces y equilibradas de licor de cacao, vermut Paradiso Rosso, jarabe de macadamia y el toque fresco del zumo de limón.

INGREDIENTES

40ml Martin Miller´s Gin Original
20ml de licor de cacao
20ml vermut rojo
10ml jarabe de nuez macadamia
30ml zumo de limón fresco

PREPARACIÓN

Introducir todos los ingredientes en una coctelera y agitar enérgicamente. Una vez hecho, realizar un doble colado. Acto seguido, servir en una copa coupette mediante un doble colado y decorar con una fina tira de cáscara de limón.



Cool & Hot

Atrévete con Cool&Hot, un cóctel ideal para renovar energías y abrazar lo que está por venir con cada sorbo, realzando el carácter único de Martin Miller 's Original Gin con su toque refrescante y atrevido.

INGREDIENTES

60ml Martin Miller's Gin Original
30ml de sirope de frambuesa
20ml de zumo de limón
5ml zumo de jengibre fresco
2 chorritos de bitter
3 hojas de menta fresca
2 rodajas finas de pepino

PREPARACIÓN

Introducir todos los ingredientes en una coctelera y agitar enérgicamente. Una vez hecho, realizar un doble colado. Servir en un vaso alto mediante un doble colado y decorar con una fina tira de pepino, una ramita de menta fresca y una frambuesa.



Pink Lady

Pink Lady es la propuesta más seductora y afrutada, con notas intensas de Shiraz y granadina que envuelven cada sorbo, convirtiendo cualquier ocasión en un momento único e inolvidable.

INGREDIENTES

40ml Martin Miller's Gin Original
20ml vino de variedad Shiraz
20ml Supasawa
20ml granadina
30ml de clara de huevo

PREPARACIÓN

Introducir todos los ingredientes en una coctelera y agitar con hielo. Posteriormente, realizar un segundo batido en seco y colar dos veces. Por último, decorar con una espuma de clara de huevo y flamear ligeramente.

