vinetur

Cointreau lanza en Madrid su colección de cócteles ligeros para el verano

La marca francesa apuesta por bebidas frescas y baja graduación alcohólica adaptadas a los nuevos hábitos de consumo

miércoles 30 de julio de 2025



La marca francesa Cointreau ha presentado este miércoles su nueva propuesta para la temporada estival bajo el nombre “Sip & Chill”. Se trata de una colección de cócteles ligeros, pensados para quienes buscan disfrutar del verano con bebidas frescas y con menor graduación alcohólica. La iniciativa responde a la tendencia internacional de los low-ABV cocktails, que priorizan el sabor y la experiencia sin recurrir a mezclas fuertes.

El lanzamiento se ha realizado en Madrid, donde representantes de la marca han explicado que el objetivo es ofrecer alternativas para quienes desean brindar y compartir momentos sin excesos. Cointreau, conocido por su licor de naranja con equilibrio entre notas dulces y amargas, busca así adaptarse a los nuevos hábitos de consumo, en los que la moderación y la calidad ganan terreno frente a las bebidas más tradicionales.

Entre las recetas presentadas figura el Grilled Tomato Margarita, una versión del clásico Margarita que incorpora zumo y rodaja de tomate a la parrilla. Esta variante aporta un matiz ahumado y fresco, pensado para acompañar comidas al aire libre. La preparación incluye 30 ml de Cointreau L’Unique, 60 ml de tequila blanco, 15 ml de zumo de lima fresco y 30 ml de zumo de tomate a la parrilla. El borde de la copa se cubre con sal especiada y se decora con una rodaja de tomate.

Otra propuesta es el Aegean Spritz, que combina 10 ml de Cointreau L’Unique, 25 ml de sirope de albaricoque e higo, 100 ml de refresco de albaricoque y 15 ml de Metaxa. El resultado es una bebida burbujeante con matices afrutados y mediterráneos. Se sirve en vaso con hielo y puede decorarse con una rodaja de higo.

La tercera receta es Mimberry, un cóctel que mezcla 25 ml de Cointreau L’Unique, 20 ml de zumo de limón y 90 ml de kombucha de frambuesa y jengibre. Esta opción apuesta por ingredientes fermentados y baja graduación alcohólica. Se sirve en vaso con hielo y se decora con frambuesas.

Según los portavoces de Cointreau, la colección “Sip & Chill” busca responder a la demanda actual por bebidas más ligeras y versátiles. La marca señala que estos cócteles permiten disfrutar del licor en diferentes momentos del día, desde aperitivos hasta reuniones informales o celebraciones al aire libre.

La campaña estará activa durante todo el verano en bares seleccionados y también se difundirán las recetas para quienes deseen prepararlas en casa. Con esta iniciativa, Cointreau refuerza su presencia en el sector coctelero español e impulsa nuevas formas de consumo adaptadas a las preferencias actuales.