vinetur

Torres Brandy lanza tres cócteles veraniegos para preparar en casa con recetas sencillas y frescas

Las propuestas buscan acercar el brandy a nuevos públicos y momentos, adaptándose a tendencias de consumo más ligeras y refrescantes

martes 5 de agosto de 2025


TORRES
10
TORRES
BOURBON 10 BARREL
Brandy

Torres Brandy ha presentado este martes, 5 de agosto, tres propuestas de cócteles para preparar en casa durante la temporada estival. Las recetas han sido desarrolladas por Cristóbal Cofré, Brand Ambassador de la marca, y buscan ofrecer opciones sencillas y frescas para quienes desean sorprender a sus invitados en reuniones informales o celebraciones familiares.

El primer cóctel, Brandy Maitai, es una versión renovada de un clásico internacional. Para su elaboración se utiliza Torres 10 Bourbon Barrel, un brandy que ha pasado por barricas previamente empleadas en el envejecimiento de whiskey. Este proceso aporta matices diferentes al destilado. La receta incluye también vermut Casals, sirope de almendra (orgeat) y zumo de limón. El resultado es una bebida con notas de frutos secos y cítricos, que se sirve en vaso ancho con hielo y se decora con una rodaja de lima.

La segunda propuesta es el Brandy Painkiller. Se trata de una adaptación del conocido cóctel tropical Painkiller, pero en esta ocasión el brandy sustituye al ron tradicional. La mezcla lleva Torres 10, licor de naranja Magdala, zumo de piña, jugo de naranja y jarabe de coco. Se prepara directamente en un vaso alto con hielo y se remata con un twist de naranja como adorno. Según la marca, esta combinación busca ofrecer una alternativa refrescante para los días más calurosos.

La tercera receta lleva por nombre Watermelon Sugar! y está pensada para quienes prefieren sabores frutales y ligeros. El ingrediente principal es Torres Alta Luz, un brandy cristalino que se caracteriza por su suavidad. A este destilado se le añade jugo de sandía, zumo de limón y jarabe de goma. La mezcla se realiza en vaso alto o copa, con hielo y filtrado antes de servir. Se recomienda decorar el cóctel con un trozo de sandía.

Las tres recetas han sido diseñadas para poder prepararse fácilmente en casa sin necesidad de equipamiento profesional ni ingredientes difíciles de encontrar. Desde Torres Brandy explican que la intención es acercar el consumo responsable del brandy a nuevos públicos y momentos del día, más allá del consumo tradicional tras las comidas o en sobremesa.

La iniciativa responde a la tendencia actual que busca bebidas menos alcohólicas y más frescas durante los meses cálidos. Además, la marca señala que el uso del brandy en coctelería permite descubrir nuevas formas de disfrutar este destilado español, adaptándolo a gustos actuales y a diferentes ocasiones sociales.

Cristóbal Cofré ha señalado que estas propuestas pueden servir tanto como aperitivo como acompañamiento para platos ligeros propios del verano. La presentación tuvo lugar en Madrid y contó con una demostración práctica sobre cómo preparar cada uno de los cócteles sugeridos.

Con estas recetas, Torres Brandy busca impulsar el consumo responsable e innovador del brandy nacional durante la temporada estival, ofreciendo alternativas sencillas para quienes desean experimentar nuevos sabores sin salir de casa.