vinetur

Suntory Global Spirits lanza cuatro cócteles veraniegos en Madrid con ingredientes premium

Las nuevas recetas apuestan por la versatilidad y la calidad para acompañar reuniones al aire libre y encuentros informales

miércoles 13 de agosto de 2025


DYC
15
Años
SINGLE MALT
WHISKY
2019
70cl alc 40% vol

Suntory Global Spirits ha presentado este miércoles, 13 de agosto, en Madrid, cuatro cócteles pensados para quienes buscan refrescarse durante el verano. La compañía, conocida por su portafolio de bebidas espirituosas premium, ha desarrollado estas recetas con el objetivo de acompañar los encuentros al aire libre y las reuniones informales que suelen darse en esta época del año. La propuesta responde a la demanda de opciones equilibradas y elaboradas con ingredientes de calidad, una tendencia que se observa en el sector de la coctelería en España.

Las recetas incluyen productos emblemáticos de Suntory Global Spirits como la ginebra Roku y los whiskies Hibiki y DYC. El primer cóctel, Natsu Collins, utiliza Roku Gin, zumo de limón natural, licor Gardeum, manzana verde en gajos finos, hojas de menta y soda. Esta combinación da lugar a una bebida con matices herbales y cítricos, adecuada para comidas ligeras o reuniones al aire libre.

El segundo cóctel es el Hibiki Sour, que adapta el clásico sour a una versión veraniega. Se prepara con Hibiki Japanese Harmony, zumo de limón, sirope de azúcar y clara de huevo. La mezcla se agita en coctelera y se sirve en copa fría decorada con piel de limón. El resultado es un equilibrio entre acidez, dulzor y suavidad.

La tercera propuesta es Roku Fizz. Este cóctel busca resaltar el perfil botánico de Roku Gin mediante una combinación de zumo de limón, sirope de vainilla, sirope de jengibre, agua de azahar y tintura de azafrán. También lleva clara de huevo y soda para aportar textura y cuerpo aireado. Está dirigido a quienes prefieren experiencias sensoriales más complejas.

Por último, la compañía ha presentado Pera de Aranjuez. Este cóctel utiliza como base DYC 15 años, un whisky español que se mezcla con cordial de pera y pimiento y se completa con tónica especiada. Se sirve en vaso largo con hielo y puede decorarse con una lámina de pera o tomillo. Es una opción que apuesta por ingredientes locales e innovación.

Suntory Global Spirits señala que estas propuestas buscan poner en valor la versatilidad de sus marcas y su capacidad para adaptarse a las tendencias actuales sin perder su herencia. Además, la empresa recuerda la importancia del consumo responsable e invita a quienes deseen más información a consultar su plataforma Drink

Smart.