vinetur

Sa Tuna Gin lanza dos nuevas ginebras inspiradas en la Costa Brava para ampliar su gama premium

La marca de Girona refuerza su presencia en el sector con propuestas que combinan tradición mediterránea y sabores innovadores

martes 19 de agosto de 2025



La empresa Sa Tuna Gin, originaria de Girona, ha anunciado la ampliación de su gama con dos nuevas ginebras inspiradas en la Costa Brava. Las nuevas referencias, Sa Tuna Dry y Sa Tuna 25, buscan adaptarse a los diferentes gustos de los consumidores y consolidar la presencia de la marca en el sector de las bebidas premium.

Sa Tuna 25 es una ginebra rosa con un perfil dulce y afrutado. Entre sus ingredientes principales figuran el arándano rojo y la fresa, que se combinan con una base suave de enebro y un toque final de regaliz. Esta ginebra está pensada para quienes prefieren sabores más suaves y dulces. Se recomienda servirla con refrescos como 7up, Sprite, tónica o acompañada de cítricos como limón o naranja.

Por su parte, Sa Tuna Dry responde a un perfil más clásico y seco. Está elaborada con enebro y botánicos locales, siguiendo el estilo mediterráneo tradicional. Su consumo se sugiere con tónica o un toque de naranja, pudiendo añadirse una rama de romero para realzar su aroma herbal. Esta variedad está dirigida a quienes buscan una ginebra más pura y tradicional.

Ferran Monfort, cofundador de Sa Tuna Gin, ha explicado que la ampliación de la gama responde a la intención de ofrecer opciones variadas dentro del mundo de la ginebra. Según Monfort, aunque todas las referencias comparten la inspiración en la Costa Brava, cada una permite vivir y saborear esta región de formas distintas. El objetivo es conectar con públicos diversos sin perder la esencia artesanal ni el carácter mediterráneo que define a la marca.

Sa Tuna Gin nació en 2020 como un proyecto de bachillerato y comenzó su andadura en el sector hostelero. Tras una buena acogida inicial, sus creadores decidieron profesionalizar el proyecto y lanzarlo al mercado en 2023. Desde entonces, la marca ha experimentado un crecimiento importante. Actualmente está presente en más de 150 puntos de venta y ha llegado a 250 restaurantes, entre ellos establecimientos reconocidos como Mas Sorrer y restaurantes con estrella Michelin como El Celler de Can Roca y Via Veneto.

La presencia de Sa Tuna Gin no se limita al canal de restauración. La marca también ha participado en eventos culturales y gastronómicos como el Festival de Cap Roig, Summer Fest, Nits de Barcelona o The Santa Market. De este modo, refuerza su vínculo con el territorio y su identidad ligada al estilo de vida mediterráneo.

Con estas dos nuevas incorporaciones, Sa Tuna Gin amplía su oferta para responder a las preferencias del público actual y consolidar su posición en el mercado nacional. La empresa mantiene su apuesta por la calidad artesanal y por productos que reflejan la

personalidad única de la Costa Brava.