vinetur

¿Qué tipo de Gin & Tonic eres? Gin MG y Le Tribute lanzan una guía para personalizar el Gin & Tonic en Barcelona

La iniciativa propone combinaciones según perfiles de sabor y estará disponible en bares seleccionados durante el verano

miércoles 20 de agosto de 2025



Gin MG y Le Tribute han presentado este mes de agosto en Barcelona una guía no oficial para que los consumidores puedan identificar su estilo personal a la hora de pedir un Gin & Tonic. La iniciativa surge de la colaboración entre Gin MG, una ginebra con larga tradición en el mercado español, y Le Tribute, una marca de mixers premium conocida por su variedad de tónicas y refrescos.

La propuesta se basa en la idea de que cada persona tiene una forma particular de disfrutar esta bebida. Según los organizadores, existen perfiles muy definidos: quienes prefieren la receta clásica, quienes buscan sabores cítricos, los aficionados a los botánicos y aquellos que optan por mezclas más atrevidas. Para cada uno de estos perfiles, la guía sugiere una combinación específica de Gin MG con uno de los mixers Le Tribute.

El perfil clásico se identifica con una copa sencilla, donde la ginebra se mezcla con tónica tradicional y se añade un toque de limón. Este tipo de consumidor suele buscar equilibrio y sencillez en su bebida. Por otro lado, el perfil cítrico prefiere añadir Olive Lemonade Le Tribute, lo que aporta un sabor ácido y refrescante, ideal para quienes disfrutan del aperitivo al sol o reuniones informales.

Para quienes valoran los matices aromáticos y naturales, la guía recomienda combinar Gin MG con Ginger Ale Le Tribute y añadir hierbas frescas como albahaca. Este perfil suele interesarse por los ingredientes y busca experiencias diferentes en cada copa. Finalmente, el perfil más atrevido opta por mezclar la ginebra con Pink Grapefruit Le Tribute, lo que da como resultado una bebida con notas afrutadas y un color llamativo.

La campaña tiene como objetivo animar a los consumidores a conocer mejor sus preferencias y a experimentar nuevas combinaciones. Según fuentes de ambas marcas, el auge del enoturismo y las tendencias actuales en coctelería han impulsado el interés por personalizar las bebidas y buscar productos de calidad.

La presentación de la guía tuvo lugar en varios locales emblemáticos de Barcelona durante este mes. Los asistentes pudieron probar las diferentes combinaciones sugeridas y recibir información sobre las características de cada mixer. Además, se repartieron folletos informativos para que los clientes puedan identificar su perfil y compartirlo en redes sociales.

Gin MG y Le Tribute han señalado que esta colaboración busca poner en valor la versatilidad del Gin & Tonic y fomentar el consumo responsable. Ambas marcas consideran que la clave está en utilizar ingredientes seleccionados y prestar atención a los detalles del servicio.

La guía no oficial estará disponible durante toda la temporada estival en bares seleccionados de Barcelona y otras ciudades españolas. Los responsables esperan que esta iniciativa ayude a consolidar el consumo de Gin & Tonic como una experiencia personalizada y adaptada a cada consumidor.