vinetur

# La vuelta a la rutina nunca supo tan bien, Martin Miller’s Gin da la bienvenida a septiembre

Tres propuestas de cócteles para dar la bienvenida al otoño con ginebra premium

miércoles 17 de septiembre de 2025

ESCRITO POR SYLVIA ERROZ






Septiembre marca el regreso a la rutina, pero también la ocasión perfecta para redescubrir el placer de los pequeños rituales. Lejos de la nostalgia del verano, es el mes que inaugura nuevas experiencias, reencuentros, y oportunidades para brindar con estilo. Con Martin Miller's Gin, la vuelta se saborea de otra manera: fresca, sofisticada y con un punto inesperado que convierte cada cóctel en el accesorio imprescindible de la temporada.

Porque si hay una ginebra capaz de convertir lo cotidiano en extraordinario, esa es Martin Miller's Gin. Nacida de un proceso único que destila por separado los botánicos cítricos y terrosos antes de mezclarlos con agua de Islandia, considerada la más pura del mundo, ofrece un carácter elegante y equilibrado que se reconoce desde el primer sorbo. Suave, fresca y con un aroma cítrico inconfundible, es el aliado perfecto tanto para un Gin Tonic impecable como para un cóctel creativo que eleve cualquier ocasión al nivel de un auténtico ritual de estilo.

## El cóctel perfecto para cenas íntimas y noches especiales



Con la llegada del otoño, vuelven los planes más pausados y personales. El Clover Club, con su textura sedosa y su sutil toque frutal, es el cóctel perfecto para esas veladas en casa que se alargan entre buena música, velas y conversaciones sin fin. Una propuesta elegante para redescubrir la rutina con un toque sofisticado.

**INGREDIENTES**

- 60 ml Martin Miller's Gin Original
- 30 ml de zumo de limón
- 20 ml de sirope clásico
- 20 ml de clara de huevo
- 4 Frambuesas

**PREPARACIÓN**

Colocar cuatro frambuesas frescas en una coctelera y machacarlas cuidadosamente para extraer su jugo y aroma. A continuación, añadir Martin Miller's Gin, zumo de limón recién exprimido, sirope simple y clara de huevo. Agitar en seco (sin hielo) para emulsionar la clara, seguido de una segunda agitación introduciendo hielo para enfriar

y mezclar adecuadamente.

Realizar un doble colado sobre la copa o vaso de servicio, con el fin de obtener una textura limpia y sin restos de pulpa o hielo. Puede decorarse con tres frambuesas frescas ensartadas en un pincho y dispuestas cuidadosamente sobre la superficie.

## Frescura cítrica para acompañar el cambio de estación



Hay combinaciones que nunca fallan, y el Gin Tonic de pomelo es una de ellas. Su frescura cítrica y suavidad equilibrada lo convierten en el aliado perfecto para una tarde de septiembre: desde un aperitivo de domingo hasta un momento de desconexión frente a la ventana viendo caer la luz del día. Un básico que nunca pasa de moda y que siempre sorprende con su elegancia atemporal.

**INGREDIENTES**

- 50 ml Martin Miller's Gin Westbourne
- 200 ml de tónica de pomelo con toque de lima

**PREPARACIÓN**

En un vaso alto y frío, servimos 50 ml de Martin Miller's Gin Westbourne sobre mucho hielo para mantener el cóctel fresco. Vertemos 200 ml de tónica de pomelo muy fría, con cuidado y suavidad, para conservar la burbuja viva y elegante. Finalizamos con un twist de lima verde, exprimido ligeramente sobre la copa para liberar sus aceites, y lo dejamos reposar entre los hielos.

Así conseguimos un Gin Tonic de pomelo aromático y perfectamente equilibrado. Elegancia (casi) clásica en estado puro.

## Un cóctel espumoso para dar la bienvenida al otoño con energía



Refrescante y divertido, el Palomillas es ese cóctel que alegra los planes de septiembre. Ideal para un afterwork entre amigos o para esos fines de semana en los que el aire ya se siente distinto, pero aún invita a brindar y dejarse llevar. Su equilibrio entre lo ácido y lo cremoso lo convierte en el compañero perfecto para estrenar la nueva temporada con estilo.

**INGREDIENTES**

- 60 ml Martin Miller's Westbourne Gin
- 30 ml de zumo de limón

- 20 ml de sirope clásico
- 20 ml de clara de huevo
- 100 ml de soda de pomelo

**PREPARACIÓN**

En una coctelera introducir Martin Miller's Gin, zumo de limón recién exprimido, sirope simple y clara de huevo. Agitar enérgicamente con los ingredientes en seco y, posteriormente, proceder con un segundo agitado metiendo hielo dentro, creando así una emulsión adecuada de textura suave.

Una vez mezclado, colarlo y servir en vaso alto, procurando dejar aproximadamente 4 centímetros de espacio libre hasta el borde. Finalmente, completar con soda de pomelo, aportando frescura y un toque cítrico al conjunto.

Ya sea en una terraza, en casa con amigos o frente a una ventana abierta al atardecer, cada uno de estos cócteles tiene algo en común: están hechos para saborear con estilo. Con su carácter único y ese equilibrio perfecto entre lo cítrico y lo suave, Martin Miller's Gin se convierte en el ingrediente esencial para transformar cualquier momento de verano en una experiencia única.