vinetur

LE Tribute, la ginebra española que conquista más de 50 países con su diseño y elaboración artesanal

La destilería MG fusiona tradición e innovación para posicionar su marca premium en el mercado internacional de espirituosos

martes 4 de noviembre de 2025


LE TRIBUTE
GIN
- FRESH -
BOTANICS:
LIME
ORANGE PEEL
JUNIPER
LEMONGRASS
GRAPEFRUIT
LEMON PEEL
KUMQUAT
TANGERINE
BATCH
700 ml
GIN 43% vol.
NATURAL CITRICS

La ginebra LE Tribute, producida por la destilería MG en Vilanova i la Geltrú, Barcelona, se ha convertido en un referente dentro del sector de los espirituosos premium. La empresa, con una trayectoria que comenzó en 1835, mantiene su apuesta por la artesanía y el diseño como elementos centrales de su identidad. La familia Giró, fundadora de la destilería, ha transmitido durante generaciones un conocimiento profundo sobre la elaboración de bebidas, desde licores hasta jarabes medicinales.

LE Tribute nació en 2016 como una marca que busca unir tradición e innovación. Su ginebra se elabora a partir de bayas de enebro recolectadas a mano y una selección de cítricos españoles, entre los que figuran naranjas de Valencia, limones de Sevilla, tres tipos de pomelo, kumquat, mandarinas mediterráneas y lima. El lemongrass aporta un matiz fresco y singular al conjunto. El proceso de destilación sigue métodos tradicionales y presta especial atención a cada detalle para asegurar un producto final equilibrado y seco.

El diseño de la botella es uno de los elementos más reconocibles de LE Tribute. Inspirada en los antiguos frascos de botica, está fabricada en cristal tallado con estrías verticales y rematada con un tapón de cobre. Este envase busca diferenciarse dentro del mercado y se presenta como un objeto decorativo que puede ocupar un lugar visible en cualquier espacio.

La marca promueve el consumo pausado y consciente de sus productos. Recomienda servir la ginebra LE Tribute en copa balón con hielo abundante, acompañada por su propia tónica y decorada con una piel gruesa de pomelo. Esta propuesta pretende resaltar los aromas cítricos y el frescor característico del destilado.

Actualmente, LE Tribute está presente en más de 50 países. La empresa ha logrado consolidar su posición tanto en el mercado nacional como internacional gracias a su enfoque en la calidad y el diseño. Además de la ginebra, la marca ofrece una línea de mixers sin alcohol que sigue los mismos principios de elaboración artesanal.

La filosofía que guía a LE Tribute se resume en su lema: "El arte de crear belleza". La compañía considera que cada detalle cuenta para ofrecer una experiencia completa al consumidor. Esta visión ha permitido a la marca diferenciarse dentro del sector y atraer a un público que valora tanto el contenido como el continente.

La destilería MG continúa gestionando la producción desde Vilanova i la Geltrú, donde combina técnicas tradicionales con procesos modernos para mantener los estándares exigidos por el mercado actual. La familia Giró sigue implicada en la gestión diaria del negocio, asegurando así la continuidad del legado iniciado hace casi dos siglos.

LE Tribute representa una apuesta por el producto nacional dentro del segmento premium. Su presencia internacional contribuye a reforzar la imagen de España como país productor de bebidas espirituosas de alta calidad. La marca sigue ampliando su red comercial y participando en ferias especializadas para dar a conocer sus productos a nuevos públicos.

El caso de LE Tribute muestra cómo una empresa familiar puede adaptarse a las tendencias actuales sin perder sus raíces. La combinación entre tradición e innovación ha sido clave para su desarrollo y proyección fuera de nuestras fronteras.