vinetur

LE Tribute lanza en Barcelona una gama de mixers artesanales para cócteles con botella cuadrada y agua de manantial

La marca apuesta por diseño, calidad y procesos innovadores para conquistar la mixología doméstica durante las celebraciones navideñas

martes 9 de diciembre de 2025



La marca LE Tribute ha presentado en Barcelona su nueva gama de mixers, pensada para quienes buscan una experiencia diferente al preparar cócteles en casa. La empresa, conocida por su botella cuadrada inspirada en las antiguas boticas, apuesta

por el diseño y la calidad del producto. Esta forma permite mantener la presión y la burbuja durante más tiempo, lo que influye en la textura y el sabor de las bebidas.

La gama incluye Tonic Water, Tonic Water Zero, Pink Grapefruit, Olive Lemonade, Ginger Beer, Ginger Ale, Lemonade y Soda Water. Todos los productos se elaboran con agua de manantial tratada mediante ósmosis y enfriada a 2°C antes del embotellado. Este proceso busca asegurar que cada mixer conserve un nivel óptimo de gas y frescura.

LE Tribute ha desarrollado varias recetas para estas fiestas. Una de ellas es el Fizzy Tribute, que combina gin, jarabe artesanal de arándano y geranio, zumo de pomelo fresco y Soda Water. El resultado es un cóctel con notas cítricas y frutales. El jarabe se prepara mezclando jugo de arándano, azúcar blanco, vinagre de manzana e hidrolato de geranio.

Otra propuesta es el Tampico, que utiliza Tonic Water junto a Campari, Cointreau y zumo de limón fresco. Se sirve en vaso alto con hielo y se decora con piel de limón. La Tonic Water aporta matices amaderados y ahumados que se combinan con los sabores cítricos y herbales del resto de ingredientes.

La Paloma es una versión adaptada del clásico mexicano. En este caso, se puede usar mezcal o tequila junto a zumo de lima fresco, azúcar y solución salina. El mixer Pink Grapefruit añade efervescencia y notas de pomelo rosa. Se completa con una rueda de pomelo como decoración.

El Lemon Bubble Peach mezcla gin, Apricot Brandy y una preparación técnica llamada fake lime (ácido cítrico y málico disueltos en agua). A esto se suma Olive Lemonade y un toque de soda. El cóctel se termina con perlas de melocotón para aportar aroma.

Por último, LE Tribute propone una versión del Dirty Martini. Se prepara con gin, Dry Vermouth y un toque de vinagre de Jerez. La mezcla se sirve junto a Olive Lemonade y soda, decorada con un twist de limón y una aceituna Empeltre.

La empresa señala que su objetivo es unir tradición e innovación en cada botella. Los mixers están pensados para quienes quieren preparar cócteles en casa sin perder calidad ni frescura. La presentación en botella cuadrada busca diferenciarse en el mercado y ofrecer una experiencia visual distinta.

LE Tribute ha apostado por procesos artesanales para asegurar la pureza del agua y la conservación del gas en sus productos. La marca considera que estos detalles marcan la diferencia al momento de preparar bebidas mezcladas durante las celebraciones navideñas o cualquier reunión especial.

Con esta gama, LE Tribute quiere posicionarse como una opción preferente entre los consumidores interesados en la mixología doméstica. La variedad de mixers permite crear diferentes combinaciones según el gusto personal o el tipo de evento. La empresa espera que estas propuestas contribuyan a impulsar nuevas formas de disfrutar los cócteles en casa durante las fiestas.