vinetur

# Familia Torres lanza tres cócteles navideños para preparar en casa con vermut, brandy y licores propios

Las recetas combinan tradición e innovación y buscan fomentar la coctelería doméstica durante las celebraciones familiares y de amigos

lunes 22 de diciembre de 2025


CASALS
2016

La coctelería se convierte en una de las protagonistas de las reuniones familiares y de amigos durante la Navidad. Este año, Juan Torres Master Distillers, la división de destilados de Familia Torres, ha presentado tres propuestas para quienes buscan nuevas formas de disfrutar estas fiestas en casa. Cristóbal Cofré, Global Brand Ambassador de la marca, ha sido el encargado de dar a conocer estas recetas en Vilafranca del Penedès este lunes, 22 de diciembre.

Las tres creaciones utilizan productos propios de la casa y combinan ingredientes tradicionales con otros menos habituales en la coctelería navideña. El primer cóctel es el Casals Christmas Apple Martini, que tiene como base el Casals Vermouth Mediterráneo. Este vermut incorpora botánicos como cáscaras de naranja y mandarina, hojas de olivo, canela, cardamomo, clavo, tomillo, romero, raíz de lirio y ajenjo. La receta se completa con zumo de manzana, zumo de limón y un jarabe casero elaborado con especias típicas de la temporada. Para prepararlo, se mezclan todos los ingredientes en una coctelera con hielo y se sirve en una copa fría decorada con una rodaja de manzana espolvoreada con canela.

El segundo cóctel propuesto es el Torres 15 Galletas de Navidad. En este caso, la base es el brandy Torres 15 junto al licor Magdala Orange Liqueur. Se añaden sirope de especias, leche entera, nata y galletas navideñas trituradas. El resultado es una bebida cremosa que se sirve en vaso bajo sin hielo y se decora con canela en polvo. Cofré sugiere romper una galleta para decorar el borde del vaso o espolvorear sobre la bebida antes de servirla. La combinación entre los aromas cítricos del licor Magdala y las notas dulces del brandy busca ofrecer una experiencia diferente para quienes prefieren sabores suaves y dulces.

La tercera propuesta es el Jaime I Old Winter. Este cóctel utiliza como base el brandy Jaime I, elaborado a partir de uva Parellada mediante el método tradicional de solera y un ensamblaje de brandis envejecidos. Se mezcla con un jarabe navideño casero, bitter de nuez y angostura. La preparación consiste en agitar los ingredientes con hielo en un vaso mezclador y servir sobre un gran cubo de hielo transparente. Se decora con piel de naranja para aportar aroma cítrico.

El jarabe navideño que acompaña a dos de las recetas se prepara hirviendo cáscara de naranja, canela, clavo y nuez moscada en agua. Una vez infusionado, se añade azúcar hasta disolverlo por completo y se deja enfriar antes de usarlo.

Juan Torres Master Distillers ha querido poner en valor tanto la tradición como la innovación en estas propuestas. El vermut Casals utiliza una variedad prefiloxérica recuperada llamada Selma en su elaboración. Además, cada uno de los destilados empleados cuenta con características propias que buscan adaptarse a diferentes gustos dentro del público adulto.

Estas recetas han sido pensadas para poder prepararse fácilmente en casa sin necesidad de equipamiento profesional ni ingredientes difíciles de encontrar. La marca recomienda compartir estos cócteles durante las celebraciones familiares o entre amigos para acompañar los encuentros propios del periodo navideño.

Familia Torres continúa así su apuesta por acercar sus productos al consumidor final a través del impulso a la coctelería doméstica y la promoción del consumo responsable durante las fiestas.