vinetur

Martin Miller’s Gin propone tres cócteles para reuniones de invierno en casa y en bares

La marca sugiere recetas como Retro Fit, Cool&Hot y Pink Lady para diferentes ocasiones durante enero

lunes 19 de enero de 2026



Tras el ritmo de las fiestas navideñas, enero se presenta como un mes propicio para encuentros más tranquilos y reuniones en espacios íntimos, tanto en casa como en bares de confianza. En este contexto, Martin Miller’s Gin ha presentado tres propuestas de cócteles pensadas para acompañar diferentes tipos de veladas durante el invierno,

con el objetivo de convertir cualquier reunión en un momento especial.

La ginebra Martin Miller’s destaca por su proceso de destilación, que separa los botánicos cítricos y terrosos antes de mezclarlos con agua de Islandia. Este método da como resultado una bebida de perfil fresco y delicado, adecuada para la elaboración de cócteles sofisticados.

La primera propuesta, Retro Fit, está pensada para cenas elegantes con amigos en las que se cuida cada detalle. Este cóctel combina Martin Miller’s Gin Original con licor de cacao, vermut rojo, jarabe de nuez macadamia y zumo de limón fresco. Para prepararlo, se mezclan todos los ingredientes en una coctelera, se agita y se sirve en una copa coupette tras un doble colado, decorando con una tira de cáscara de limón.

La segunda receta, Cool&Hot, se orienta a comidas informales y relajadas, donde la conversación y las risas acompañan la sobremesa. En este caso, la ginebra se mezcla con sirope de frambuesa, zumo de limón, zumo de jengibre fresco, bitter, hojas de menta y rodajas de pepino. El cóctel se sirve en un vaso alto, decorado con pepino, menta y una frambuesa.

La tercera opción, Pink Lady, está dirigida a quienes buscan sorprender en una fiesta en casa. Esta mezcla incluye Martin Miller’s Gin Original, vino de variedad Shiraz, Supasawa, granadina y clara de huevo. Se agita con hielo, se realiza un segundo batido en seco y se sirve con una espuma de clara de huevo ligeramente flameada.

Martin Miller’s Gin nació con la intención de crear una ginebra que recuperara el sabor tradicional, utilizando un proceso de destilación en dos pasos que permite equilibrar las notas de enebro y los matices cítricos. Desde 2004, la marca ha recibido numerosos reconocimientos en certámenes internacionales y ha sido galardonada con el Superlative Award del Instituto de Degustación de Bebidas de Estados Unidos en varias ocasiones.

En enero de 2018, Zamora Company adquirió la mayoría de las acciones de Martin Miller’s Gin, con el objetivo de mantener su posición en el segmento de ginebras súper premium. Zamora Company, de capital familiar y con casi 80 años de historia, cuenta con un portafolio de marcas reconocidas y presencia en más de 80 países. La empresa

apuesta por el desarrollo sostenible y la responsabilidad social a través de su plan de Empresa Consciente.

Las recetas propuestas por Martin Miller’s Gin buscan ofrecer alternativas para quienes desean disfrutar de cócteles en casa o en bares durante los meses de invierno, adaptándose a diferentes tipos de reuniones y preferencias.