vinetur

Croft Twist llega a Madrid con Cristina Oria

La bebida de González Byass se servirá en Ortega y Gasset y Las Rozas Village desde el 7 de mayo

miércoles 29 de abril de 2026



Croft Twist, la propuesta de González Byass elaborada a partir de vino fino y aromas naturales, desembarca en Madrid de la mano de Cristina Oria. La marca, que define su producto como el Fino Spritz original de Andalucía, inicia así una nueva etapa en la capital tras su recorrido en el sur de España.

El primer punto de encuentro será el restaurante Cristina Oria de Ortega y Gasset, donde la bebida se convertirá en la referencia de los tardeos y los afterworks. La colaboración también alcanzará el local de Las Rozas Village, con una invitación conjunta pensada para los miércoles, jueves y viernes durante dos semanas a partir del 7 de mayo, entre las 19:00 y las 21:00 horas.

Después de ese periodo inicial, Croft Twist seguirá disponible en ambos espacios durante toda la temporada. La alianza entre la marca y la chef y fundadora de Cristina Oria busca acercar la bebida a un público urbano que se mueve en torno al aperitivo y a los encuentros sociales de final de jornada.

González Byass presenta este lanzamiento como parte de su estrategia de crecimiento. La compañía sitúa Croft Twist dentro de una categoría que gana presencia entre las nuevas generaciones y que se asocia a bebidas más ligeras y de menor graduación alcohólica.

La empresa explica que el producto nace en sus bodegas centenarias y que su elaboración combina finos elegantes con ingredientes naturales como la hierbabuena y el aroma cítrico a limón. El resultado, según la marca, es una bebida de 5,5º, refrescante, suave y con burbuja fina y ligera.

Beatriz Núñez, Senior Global Brand Manager de González Byass, señala que Croft Twist vive un momento clave de expansión y que Madrid es uno de los mercados en los que la compañía quiere consolidar su posición dentro del aperitivo contemporáneo. Añade que la colaboración con Cristina Oria responde a una afinidad entre ambas marcas basada en la calidad, la cercanía y el valor del momento compartido.

Cristina Oria, chef y fundadora de la firma que lleva su nombre, afirma que querían sumar a su propuesta una opción fresca y versátil que encajara con su forma de entender el aperitivo. Según explica, su filosofía vincula la gastronomía con compartir, crear experiencias cercanas y dar valor a los pequeños momentos del día.

Con esta llegada a Madrid, Croft Twist busca reforzar su presencia en un entorno marcado por nuevas formas de consumo, con propuestas ligadas a la ligereza, la espontaneidad y el disfrute compartido. La marca se presenta como una bebida pensada para quienes quieren probar nuevas maneras de tomar el aperitivo y para

quienes buscan una opción asociada al tardeo y a los momentos sociales diurnos.