



Sherry Cocktails, la alternativa a los destilados: menos alcohol y más sensaciones gracias a los Vinos de Jerez

- **Fino, Amontillado o Cream se convierten en ingredientes estrella de combinados frescos, ligeros y fáciles de preparar en casa**
- **Sherry Cocktails para todos los gustos: desde el clásico Rebujito Ice hasta el dulce y elegante Cream Sunset, pasando por reinterpretaciones como el Fino & Tonic o el Sherry Mojito**
- **El Marco de Jerez, donde tú estés: no hace falta viajar al sur para saborear su esencia gracias a estos sencillos Sherry Cocktails**

Madrid, xxx julio de 2025. El verano invita a relajarse, compartir y descubrir nuevas formas de saborear el momento. En este contexto, los vinos de la D.O Jerez y D.O. Manzanilla de Sanlúcar se revelan como una propuesta versátil y sorprendente para quienes buscan elevar sus cócteles. Y en ese universo de opciones, los Sherry Cocktails destacan por ofrecer algo único: la posibilidad de disfrutar de combinados con menos alcohol, pero sin renunciar al sabor. Bajos en graduación alcohólica, en comparación con los destilados, con perfiles aromáticos únicos y fáciles de combinar, también son perfectos para disfrutar en casa, ya sea durante un aperitivo, una comida informal o una reunión con amigos.

Los Vinos de Jerez, con siglos de historia, ofrecen una gama de matices que los convierten en el ingrediente ideal para la mixología moderna. Fino, Amontillado, Oloroso, Cream... Cada estilo aporta una personalidad diferente al cóctel, permitiendo jugar con el equilibrio entre carácter, salinidad, frescura y complejidad, tanto en la barra de una coctelería, como en casa.

En plena temporada de calor, los cócteles vuelven a ser protagonistas de aperitivos, sobremesas y encuentros entre amigos.

Cuatro cócteles imprescindibles para este verano

Estos son algunos de los combinados más representativos que puedes preparar fácilmente en casa:

Rebujito Ice

El clásico andaluz por excelencia se reinventa en clave aún más refrescante con el Rebujito Ice, una versión servida con hielo picado y un toque especial. Tradicionalmente elaborado con Fino o Manzanilla y refresco de lima-limón, este cóctel es el compañero ideal para una tarde al sol, una comida ligera o una fiesta con aire del sur.



Disfruta el vino con moderación.



Ingredientes:

50 ml de Fino o Manzanilla

1 botellín de-refresco de lima

2 hojas de hierbabuena

1 rodaja de lima

Hielo picado

Elaboración:

En un vaso cilíndrico alto, añade 50 ml de Fino o Manzanilla bien fría y 10 ml de tequila si deseas aportar una nota más vibrante. Llena el vaso generosamente con hielo picado y completa con Sprite. Decora con un par de hojas de hierbabuena fresca y una rodaja de lima.

Para una versión más compleja, puedes sustituir la Manzanilla por Amontillado, con mayor profundidad de sabor, notas de frutos secos y un toque más sofisticado.

Fino & Tonic

Una alternativa refrescante al gin-tonic, perfecta para quienes prefieren bebidas ligeras, pero con carácter. El Fino aporta una personalidad seca y salina, ideal para los días más calurosos.

Ingredientes:

60 ml de Fino

Tónica (cantidad al gusto, idealmente neutra y bien fría)

Twist de limón

Hielo

Elaboración:

Llena una copa de balón con abundante hielo. Añade el Fino y completa con tónica. Decora con un twist de piel de limón o una rodaja fina. Sírvelo bien frío y acompáñalo con frutos secos o aceitunas.



Disfruta el vino con moderación.



Sherry Mojito

Para los amantes del clásico cubano, esta versión con Fino o Amontillado aporta un giro seco, herbal y ligeramente salino que lo hace único. Hierbabuena, lima, azúcar y hielo picado siguen presentes, pero el alma es claramente jerezana.

Ingredientes:

3 rodajas de limón

15 ml de sirope de azúcar (o 2-3 cucharaditas de azúcar moreno)

30 ml de ron blanco

40 ml de Fino

6-8 hojas de menta o hierbabuena

Hielo picado

Elaboración:

Exprime las rodajas de limón directamente en el vaso. Añade el sirope de azúcar o el azúcar moreno, seguido del ron y el Fino. Tritura suavemente las hojas de menta o hierbabuena para liberar sus aceites esenciales, e incorporar al vaso. Agrega hielo picado y remueve bien hasta que parte del hielo se haya derretido, creando una mezcla equilibrada, aromática y muy veraniega.

Cream Sunset

La opción más dulce de la lista. Basta con servir Cream muy frío, con hielo y una rodaja de naranja. Sus notas de pasas, caramelo y frutos secos lo hacen ideal para una sobremesa relajada o como cóctel de tarde.

Ingredientes:

150 ml de Cream Sherry (el que más te guste)

1 rodaja de naranja fresca

Hielo

Elaboración:



Disfruta el vino con moderación.



Toma una copa grande de vino o balón y llénala con hielo hasta arriba. Vierte 150 ml de Cream Sherry directamente sobre el hielo. Añade una rodaja de naranja para realzar el sabor cítrico y aportar un toque de color. Sirve de inmediato y disfruta de este cóctel con amigos-

Cócteles que saben a sur

Los Sherry Cocktails son más que una tendencia: son una forma de acercar la cultura del vino al día a día, sin protocolos ni complicaciones. Además, su bajo contenido alcohólico -en comparación con destilados- los convierte en una opción más ligera, sin renunciar al sabor.

Este verano, los Vinos de Jerez invitan a experimentar y disfrutar con libertad. Porque no hace falta estar en el sur para saborear su esencia: con estos cócteles sencillos y llenos de alma, puedes llevar el espíritu del Marco de Jerez a cualquier rincón del mundo.

Descubre estas y muchas más combinaciones en:
<https://www.sherry.wine/es/gastronomia/sherry-cocktails>

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

En 2020 se inició el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

Desde hace 4 años, el objetivo de la campaña es aumentar la competitividad y el consumo de los productos agrícolas de la Unión Europea con D.O.P. ilustrados por los vinos de Jerez D.O.P., Manzanilla de Sanlúcar D.O.P. y Vinagre de Jerez D.O.P.

Las D.O. Vinos de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez asumieron, con este programa, el reto de conseguir incrementar el grado de conocimiento del Sello de Calidad D.O.P. por parte del consumidor. A través de esta estrategia de comunicación se potencia el mensaje de que una D.O.P. es mucho más que un origen, asociándolo a un producto de calidad garantizada, auténtico y tradicional.

CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "JEREZ-XÉRÈS-SHERRY" Y "MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA"

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 viticultores y unas cien bodegas situadas en el llamado "Marco de Jerez", en la provincia de Cádiz. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo.



Disfruta el vino con moderación.



Cofinanciado por
la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Para más información

QMS Comunicación - 913431286/87

Laura Palacio

laurapalacio@qmscomunicacion.com

690 65 05 98

Julia Cortés

juliacortes@qmscomunicacion.com

669 670 893



Disfruta el vino con moderación.