15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BRUMA DE VIÑA (ANTONIO GUTIÉRREZ PULIDO)



INGREDIENTES:

- 3Cl Aguardiente Prieto Picudo Panizo
- 1,5Cl Aguardiente Sauvignon Blanc Panizo
- 1,5 Vermut Blanco Dry
- 2 Dash Bitter Fee Brothers Plum
- Top cava Brut Nature

PREPARACIÓN:

Elaborado en vaso mezclador (Todos los ingredientes excepto el cava)

Remover con hielo

Servir en Copa cava

Añadir el top de cava

Decoración: Twist de naranja, dos ramitas de tomillo y una rama de lavanda. Nos aportará la frescura y aromas que nos transladan al viñedo