



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO
VINTAGE (MARIONA VILANOVA REYES)



INGREDIENTES:

- 3'5 cl. Aguardiente de Orujo Monovarietal Sauvignon Blanc Panizo
- 2 cl. Orujo Tostado Panizo
- 1 cl. Orujo Miel
- 1 terrón de azúcar
- Gotas de bitter truth Old Decanter
- 3 cl. Zumo de manzana

PREPARACIÓN:

Directamente en vaso on the rocks.

Decorado con espiral de naranja sanguina o, en su defecto (temporada) rodaja naranja sanguina deshidratada.