8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

LA ESENCIA DE PANIZO (SARA DELGADO NUNEZ)



INGREDIENTES:

-3 cl Aguardiente de Orujo Monovarietal Verdejo **Panizo**

-1 cl Licor de limón **Panizo**

-2 cl vino blanco semidulce

-1 cl mezcal

-4 hojas de albahaca fresca

-top de Ginger Ale

PREPARACIÓN:

El cóctel esta dentro de la modalidad aperitivo. Lo realizaremos dentro de un barril de cristal a modo de vaso mezclador, el significado del barril es transportarnos al mundo del vino y de la uva , esa magnifica fruta de la que proviene el orujo y con la que en una de sus prensadas se obtiene este maravilloso producto usando los mejores procedimientos y técnicas.

Se servirá en una copa cocktail decorada con una hoja de albahaca y un corcho de vino, recordándonos nuevamente su esencia.

El resto de ingredientes serán vino semi-dulce, -consiguiendo la suavidad-, y mezcal con el que obtendremos el toque ahumado de la madera. Terminamos con un top de ginger ale para aportar equilibrio y facilidad a la hora de disfrutar de nuestro trago.