9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LOVE OF GRAPES (MIGUEL SERRANO)



INGREDIENTES:

-5 cl. Aguardiente Monovarietal Premium Sauvignon Blanc Panizo

-1 cl. Vermouth Blanco (Martini)

-1 cl. Licor de Flores de Uva (June)

-2 cl. de Zumo de Uva y Jengibre (Artesano)

-1 dash de Dama de Baza Azul.

PREPARACIÓN:

El cocktail esta dentro de la modalidad Aperitivo, se sirve en copa de cocktail y se prepara en coctelera.

Para el zumo se machacan las uvas de la variedad Sauvignon Blanc junto con el jengibre en raíz para que nos dé un toque picante. Una vez tengamos elaborado ya este proceso podemos proceder a la elaboración del cocktail.

En primer lugar se introducen todos los ingredientes (excepto el dash de Dama de Baza azul). Después se meten los hielos en la coctelera, para posteriormente cerrar la coctelera y agitar los ingredientes con el hielo. Este mezcla se sirve en la copa de cocktail y se termina con un dash de Dama de Baza Azul para darle un toque azul al fondo de la copa.