



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES EL VALLE DE BENAVENTE (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTS:

El Valle De Benavente

3cl Aguardiente Monovarietal De Orujo Prieto Picudo

2cl Pacharán Panizo

1cl Caramelo De Orujo Panizo

1cl Licor de Mandarina Napoleón

5cl zumo de Mandarina

Top de Vino del Valle De Benavente De la variedad Prieto Picudo

PREPARATION:

El Valle De Benavente

Cóctel de autor inspirado en el clásico New York Sour, utilizando como eje principal e hilo conductor del cóctel, la famosa variedad de uva tinta Prieto Picudo tan típica del Valle de Benavente, situado en Zamora. Esa variedad de uva la encontraremos en el cóctel, principalmente en el Orujo Monovarietal de Panizo Prieto Picudo y al final del cóctel, en forma de top con un vino típico de la tierra de Zamora elaborado con dicha uva.

El cuerpo del cóctel irá compuesto por Pacharán Panizo combinado con el Caramelo de Orujo Panizo que casarán a la perfección con el zumo de mandarina, que le aportará ese toque cítrico y largo del cóctel.

Irá decorado con una brocheta de uva tinta para recordar el elemento principal del cóctel, acompañado de una flor comestible que recordará nuevamente a la flor de las Vides del Valle de Benavente.

El cóctel se elabora en coctelera introduciendo todos sus ingredientes excepto el vino tinto que irá al final en forma top.