12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

SHERRY CEPAGE (FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA)

INGREDIENTS:

2cl Aguardiente monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc

2cl Vino generoso palo cortado Leonor

1cl Brandy Cardenal Mendoza

1cl Marendry Bitter Fabbri

2,5cl Zumo de Mandarina

0,5cl Roasted Hazelnut sirope Monin

PREPARATION:

Es un cóctel elaborado en coctelera, donde añadimos todos los ingredientes mencionado anteriormente, agitamos y servimos en vaso on the rock con hielo.

Es un cóctel inspirado en la transformación de la uva, nos muestra las variedades de productos provenientes de una sola materia prima, que tanta importancia tiene en nuestra tierra que es la Uva. Contiene un orujo blanco monovarietal procedente de los residuos de uva, un vino generoso con crianza oxidativa y tan peculiar, terminado con un destilado procedente del vino como el Brandy de Jerez con un sistema de solera y criadera. Esta magnífica mezcla unida por un zumo de mandarina y un toque bitter sacado de la amarena, con un final tostado que le produce el sirope de Roasted Hazelnut.

La decoración es un aspa en media luna de Calabaza, una flor de patata y una amarena en cojunto con una flor comestible. aportandole al cóctel aroma y elegancia.