15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BRUMA DE VIÑA (ANTONIO GUTIÉRREZ PULIDO)



INGREDIENTS:

Bruma de Viña:

3Cl Orujo Blanco Prieto

1,5Cl Orujo Sauvignon Blanc

1,5 Vermut Blanco Dry

2 Dash Bitter Fee Brothers Plum

Top cava Brut Nature

PREPARATION:

Me presento, mi nombre es Antonio Gutiérrez, miembro de la asociación de SUBEX "Sumilleres h Bartenders de Extremadura" campeón de España degustación Fabe y doble subcampeón España Fabe Absoluto. Os cuento un poco la inspiración del cóctel y avanzamos con la elaboración.

"Bruma de Viña" nace de la idea de capturar el momento en el que el viñedo despierta al amanecer.

He querido trabajar el orujo no como un destilado secundario, sino como la verdadera expresión de la uva después del vino.

La base de Orujo Blanco Prieto picudo aporta pureza carácter, mientras que el Orujo Sauvignon Blanc introduce un perfil más aromático y vínico.

El vermut blanco seco aporta elegancia botánica, y el bitter de ciruela añade profundidad y un toque frutal sutil.

Finalmente, el top de cava no diluye, sino que eleva el conjunto, aportando textura y frescura, como una bruma que envuelve la viña al amanecer.

Es un cóctel seco, estructurado y bastante fácil de replicar.

Vaso mezclador (Todos los ingredientes excepto el cava)

Remover con hielo

Servir en Copa cava

Añadir el top de cava

Decoracion: Twist de naranaja, dos ramitas de tomillo y una rama de lavanda, nos aportará la frescura y aromas para transladarnos al viñed