



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

DOÑA LUISA (MANUEL JIMÉNEZ LÓPEZ)



INGREDIENTES:

- 1 cl Aguardiente Monovarietal Verdejo Panizo
- 2 cl Vermut Blanco
- 4 cl Licor de Hierbas macerada con piña natural y Pimienta Sechuang
- 12 gotas de Bitter de Cardamomo
- 7 cl Ginger Ale

PREPARACIÓN:

Se añaden todos los ingredientes en un vaso mezclador, excepto el Ginger Ale, y se sirve en cada vaso la cantidad de 7 cl de los demás ingredientes. Se termina con un top de Ginger Ale.

Rematamos con un toque refrescante y acentuamos el picante con el Ginger Ale. Y el Aguardiente del Verdejo, nos aporta los cimientos del cocktail además de hacer destacar las notas vegetales de Doña Luisa.

La decoración es una flor blanca.