



Torne o verão mais fresco com cocktails Sandeman

Sandeman Sangria



Prepare com Sandeman Porto Founder's Reserve

Sandeman Porto Founder's Reserve tem uma cor vermelho rubi intenso, é brilhante e limpo. Os seus aromas ricos a frutos vermelhos maduros criam um reflexo elegante de paladares fortes. A fruta e o fogo são característicos de um jovem Porto Clássico, equilibrados com a finesse do envelhecimento.

Ingredientes:

40ml de Sandeman Founder's Reserve

30ml margarita mix (ou como alternativa, lima e calda de açúcar simples)

15ml de sumo de laranja

15ml de xarope de groselha

Preparação:

Coloque o gelo num copo tulipa com pé alto e adicione Sandeman Porto Founder's Reserve, a Margarita mix, o sumo de laranja e o xarope de groselha. Mexa bem com uma colher de bar e, para decorar, acrescente uma rodela de laranja.



Cocktail: Caipi Sandeman



Prepare com Sandeman Porto Apativ Reserve (ou Sandeman porto Fine White)

Sandeman Porto Apativ Reserve tem uma cor amarela dourada. Aroma de boa intensidade com notas de casca de laranja cristalizada, notas florais, frutos secos e levemente balsâmico a resina. O seu envelhecimento em madeira harmoniza-o, complexando-o e dando a riqueza necessária. Na boca evidencia um bom equilíbrio, a acidez bem integrada, notas de frutos secos e um final persistente, elegante e harmonioso.

Ingredientes:

60ml de Sandeman Porto Apativ Reserve (ou Sandeman Porto Fine White)

1/2 lima

20ml de xarope de açúcar (ou duas colheres de açúcar em pó)

Gelo picado

Preparação:

Coloque o gelo num copo Tumbler (copo pequeno). Adicione a lima e o açúcar. Macere os ingredientes com a ajuda de um pilão e acrescente depois Sandeman Porto Apativ Reserve (ou Sandeman Porto Fine White). Mexa bem com uma colher de bar.



Cocktail: Sandeman Sparkler



Prepare com Sandeman Porto Founder's Reserve

Sandeman Porto Founder's Reserve tem uma cor vermelho rubi intenso, é brilhante e limpo. Os seus aromas ricos a frutos vermelhos maduros criam um reflexo elegante de paladares fortes. A fruta e o fogo são característicos de um jovem Porto Clássico, equilibrados com a finesse do envelhecimento.

Ingredientes:

65ml de Sandeman Porto Founder's Reserve

80ml de Champanhe ou Vinho Espumante

Uvas

Preparação:

Opte por um flute de champanhe e adicione Sandeman Porto Founder's Reserve e Champagne. Decore com uma uva.

Para mais informações p.f. contacte:
Lift Consulting – Susana Lourenço
Tel.: 914 409 595/ susana.lourenco@lift.com.pt



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

