

SUGERENCIA DE CINCO PERFECT SERVES ACTUALES

Tras varias pruebas realizadas por los mejores barmans os sugerimos estos cinco combinados en los que las cualidades de esta ginebra se aprecian mejor.

Platinum Gold Classic: Perfecto para degustar **PLATINUM GOLD by Vin Doré 24K**, ya que nos permite concentrarnos en su aroma y sabor, así como en el polvo de oro de 24K que se entremezcla con las burbujas de la tónica. Preparación: Enfriamos la copa, pasamos la piel de naranja o lima por su interior y añadimos el hielo. Después, incorporamos la ginebra (entre 5 y 6 cl) y, finalmente, vertemos la tónica con una cucharilla o directamente a la copa, con delicadeza.

Platinum Gold Manzana: El toque refrescante y ligeramente ácido que aporta este combinado es perfecto para deleitarse y sencillo de preparar. Agitamos en una coctelera 5cl de **PLATINUM GOLD by Vin Doré 24K**, 3 o 4 gotas de sirope de manzana y varios hielos durante unos 15 segundos. A continuación, enfriamos la copa y servimos nuestro combinado, añadiendo la tónica y 2 cuñas finas de manzana verde. Damos media vuelta con la cucharilla y listo.

Enebro, Pimienta Rosa, Cardamomo y Piel de Limón: El aroma de estas especias junto al toque de limón, ofrecen una copa más intensa, ideal para disfrutar de una auténtica London Dry Gin. Preparación: enfriamos la copa con el hielo y añadimos la London Dry Gin **PLATINUM GOLD by Vin Doré 24K** (5-6 cl), 3 bayas de enebro presionadas, 3 de pimienta y 3 de cardamomo sin presionar. Después, incorporamos la tónica con delicadeza y rematamos, pasando una piel de limón por el borde de la copa.

Piel de Naranja y Bayas de Enebro: De aroma intenso pero sencillo. Ideal para huir de las propuestas más snoopsy, sin llegar a la intensidad de una copa con especias. Un elemento importante en este combinado es la calidad de la naranja. Enfriamos la copa con el hielo y añadimos un twist de naranja. Después, incorporamos **PLATINUM GOLD by Vin Doré 24K** (5 cl), enebro al gusto y finalizamos con la tónica.

The Luxury of Platinum Gold: En esta copa, el glamour del oro hace una combinación perfecta con las perlas doradas, el aroma dulce y suave pero ligeramente picante, equilibrándose con la tónica Fever Tree. Enfriamos la copa con el hielo, añadimos 5cl de **PLATINUM GOLD by Vin Doré 24K** y seguidamente la tónica. Decoramos con rama de Cassia y perlas doradas y finalizamos, dándole media vuelta con la cucharilla.

¡¡¡Un lujo en la Copa!!!