

Publicado el 23 de Enero de 2019



Nuevos tragos

Paul Brennan Ontiveros es el emprendedor que se esconde detrás de Midgard Spirits, la empresa española responsable de crear la primera crema de Bourbon en Europa. **Bourbon Deli** utiliza una receta artesanal hecha con 100 % Straight Bourbon –sin añadir otros alcoholes– y con un proceso de caramelizado especial, que no usa caramelo industrial ni aro-

mas artificiales. Midgard Spirits también se atreve con el vino caliente, o “mulled wine”, un clásico de las zonas de nieve que se ha ganado su sitio en los eventos más foodies. **Midgard Wine** es su propuesta para tomar en casa. «Una combinación de vino, elaborada solamente con uva garnacha de origen español y doce especias armoniosamente equilibradas con el punto

justo de azúcar», explican. Se sirve caliente, con media rodaja de naranja y acompañado de una galleta de mantequilla o de jengibre. Si lo empleas para elaborar un cóctel junto con una bebida de soda también te sorprenderá. Preparémonos para llegarán el vermut de sake y el vermut fortificado con Bourbon. **Midgardspirits.com**

FOTOGRAFÍA JOSÉ LUIS ROCA.

Midgard Spirits, S.L.
www.midgardspirits.com