



La D.O.P. Vinos de Jerez te propone los mejores combinados para disfrutar de sus vinos este verano

- La versatilidad de los Vinos de la D.O.P Jerez permite disfrutarlos de múltiples formas. De cara al verano, el Consejo Regulador propone dos combinados y un *perfect serve*, perfectos para combatir el calor: Rebujito and Mint, Cream and Tea y Cream con hielo y naranja.
- Con la llegada del buen tiempo, el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Vinos y Vinagres de Jerez relanza la campaña “¿Y si descubres por qué somos únicos?”.

Madrid, mayo de 2021. – Se acerca el verano y, con él, los planes al aire libre y las propuestas que ayuden a combatir las altas temperaturas, como los encuentros con amigos en terrazas o en la playa. Y qué mejor que hacerlo disfrutando de un Vino de Jerez de una forma diferente e ideal para estas fechas: en un combinado.

Desde el Consejo Regulador de Vinos de Jerez proponen una serie de combinados elaborados con dos de las variedades de los vinos de esta D.O.P.: **Rebujito and Mint, Cream and Tea y Cream con hielo y naranja.** Una combinación de ingredientes única que confirma la versatilidad de este producto y que da como resultado tres propuestas inigualables para degustar, no solo durante la época estival, sino durante todo el año, y que son muy sencillas de preparar.

El **Rebujito and Mint** tiene como ingrediente principal la Manzanilla de Sanlúcar, y para su elaboración necesitamos:

- 60ml de Manzanilla de Sanlúcar
- 140 ml de refresco lima limón
- 1 rodaja de lima
- 3 hojas de menta
- Hielos en cubitos



Lo primero que debemos hacer es enfriar y desaguar lo máximo posible un vaso. A continuación, añadimos la Manzanilla y el refresco para darle un toque más veraniego, decoramos con lima y menta y servimos con un par de cubitos de hielo.





Con respecto al **Cream and Tea**, necesitamos:

- 60 ml de Cream
- 140 ml de refresco de té
- ½ rodaja de naranja natural
- 1 fresa natural
- Hielos en cubitos



Al igual que en la propuesta anterior, el primer paso sería enfriar y desaguar bien una copa redonda. Posteriormente, introducimos en ella 60 ml de Cream y añadimos el refresco con sabor a té. Para terminar, adornamos la copa con una rodaja de naranja y una fresa, todo servido con dos o tres cubitos de hielo para que esté suficientemente frío.

El Cream también podemos degustarlo con hielo y naranja, un *perfect serve* muy fácil de elaborar, para el que necesitamos:

- 60 ml de Cream
- ½ rodaja de naranja natural
- Hielos en cubitos

Para prepararlo introducimos en un vaso redondo 2 o 3 piezas de hielo y servimos 60 ml de Cream. Para finalizar decoramos con media rodaja de naranja.

De cara al verano, el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Vinos y Vinagres de Jerez relanza la campaña "¿Y si descubres por qué somos únicos?", con la que invita al consumidor a redescubrir y dejarse sorprender por la versatilidad y sabores que ofrecen sus diferentes variedades, tanto de vino como de vinagre.

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

En 2020 ha dado inicio el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

El objetivo de la campaña es aumentar la competitividad y el consumo de los productos agrícolas de la Unión Europea con D.O.P. ilustrados por los vinos de Jerez D.O.P., Manzanilla de Sanlúcar D.O.P. y Vinagre de Jerez D.O.P.



CONSEJO REGULADOR



Disfruta el vino con moderación.



Las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez asumen, con este programa, el reto de conseguir incrementar el grado de conocimiento del Sello de Calidad D.O.P. por parte del consumidor. A través de esta estrategia de comunicación se potenciará el mensaje de que una D.O.P. es mucho más que un origen, asociándolo a un producto de calidad garantizada, auténtico y tradicional.

CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "JEREZ-XÉRÈS-SHERRY" Y "MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA"

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 viticultores y unas cien bodegas situadas en el llamado "Marco de Jerez", en la provincia de Cádiz. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo.

Para más información

QMS Comunicación

913431286/87

Rosa Soria

rosasoria@qmscomunicacion.com

679 70 07 62

Diana Pérez

dianaperez@qmscomunicacion.com

690 65 05 98



CONSEJO REGULADOR



Disfruta el vino con moderación.