

LAST *Liberdade*



- 1 Écrasez la gousse de cardamome, puis ajoutez le reste des ingrédients.
- 2 “Shakez” à sec, puis “shakez” avec des glaçons et filtrez finement dans une coupe préalablement rafraîchie.
- 3 Garnissez de cardamome râpée.

La liberdade, littéralement « liberté », commence lorsque les fouteurs de raisins, qui pressent les fruits aux pieds dans les lagares traditionnels, se libèrent du rythme méthodique et presque militaire du début du processus, et se mettent à danser. Ce riche cocktail de fin de repas, à base de Porto, est la touche finale parfaite pour clore une soirée.

Par Jim Meehan, PDT, New York.

Voici un cocktail - Découvrez-les tous sur
WWW.QUINTADONOVAL.COM

DEEP Purple



- 1 Écrasez les raisins Concord avec le shiso.
- 2 Ajoutez le reste des ingrédients ainsi que des glaçons.
- 3 “Shakez” puis filtrez finement dans un verre refroidi rempli de glace pilée.
- 4 Décorez avec une feuille de shiso.

Après avoir aidé Jim Meehan à élaborer ce cocktail automnal à base de cognac, de raisins Concord, de shiso parfumé et du Porto Noval Black, la barmaid Karen Fu l'a rapidement baptisé du nom du groupe de rock anglais emblématique, Deep Purple. N'hésitez pas à fredonner « Smoke on the Water » en le dégustant.

Par Jim Meehan, PDT, New York.

Voici un cocktail - Découvrez-les tous sur
WWW.QUINTADONVAL.COM

BLACK SINGULAR

Sangaree



- 1 Incorporez les ingrédients dans le shaker.
- 2 "Shakez" avec des glaçons puis filtrez dans une coupe préalablement refroidie.
- 3 Complétez avec 4,5 cl de Champagne.
- 4 Décorez avec un zeste d'orange.

Par Jim Meehan, PDT, New York.

Voici un cocktail - Découvrez-les tous sur
WWW.QUINTADONOVAL.COM

BLACK & Stormy



1

Incorporez les ingrédients dans le shaker.

2

“Shakez” avec des glaçons et décorez d’une tranche de citron.

3

Piquez sur un morceau de gingembre confit et une mûre.

Par Jim Meehan, PDT, New York.

Voici un cocktail - Découvrez-les tous sur
WWW.QUINTADONOVAL.COM

MY FAVORITE *Things*



- 1 Incorporez les ingrédients dans le shaker.
- 2 “Shakez” d’abord à sec, puis avec des glaçons, et filtrez dans un verre à fizz préalablement refroidi.
- 3 Décorez avec de la muscade râpée.

Le nom de ce cocktail, inspiré de l'une des compositions les plus célèbres du légendaire saxophoniste John Coltrane, fait référence à l'assemblage de trois de mes liquides préférés ainsi qu'au caractère improvisé de la mixologie : la logique derrière l'association de ces ingrédients.

Par Jim Meehan, PDT, New York.

Voici un cocktail - Découvrez-les tous sur
WWW.QUINTADONVAL.COM

PERFECT *Finish*



6 cl de Noval Black Ruby Reserve

3 cl de whisky écossais

1 cl de liqueur de crème de cacao blanche

1

Incorporez les ingrédients dans le shaker.

2

“Shakez” avec des glaçons et filtrez dans un verre.

3

Décorez avec un morceau de chocolat noir.

La crème de cacao renforce les notes de chocolat du Porto et du malt riche utilisé pour produire ce Single Malt Scotch Whisky vieilli en fûts de Porto.

Par Jim Meehan, PDT, New York.

Voici un cocktail - Découvrez-les tous sur
WWW.QUINTADONVAL.COM

PORT *Authority*



- 1 Incorporez les ingrédients dans le shaker.
- 2 “Shakez” avec des glaçons et filtrez dans une coupe préalablement refroidie.
- 3 Décorez avec 3 olives noires sur un pic.

Les spiritueux soulignent les nuances cidrées et terreuses du Porto Noval Black, tandis que les olives noires rappellent les oliveraies qui entourent la Quinta. Le nom du cocktail fait référence à la gare routière new-yorkaise d'où l'on part pour rejoindre la distillerie Laird's.

Par Jim Meehan, PDT, New York.

Voici un cocktail - Découvrez-les tous sur
WWW.QUINTADONVAL.COM



6 cl de Noval Black Ruby Reserve

6 cl de thé Oolong infusé glacé

3 cl de Bourbon

THIRD Wheel

1

Versez les ingrédients sur des glaçons directement dans un verre.

2

Décorez avec un brin de menthe.

À première vue, le Porto pourrait sembler être l'intrus lorsqu'il se joint à deux vieux complices : le bourbon et le thé glacé. Pourtant, cette « troisième roue » joue ici un rôle d'équilibre, reliant à nouveau le bourbon au fût dont il est issu.

Par Jim Meehan, PDT, New York.

Voici un cocktail - Découvrez-les tous sur
WWW.QUINTADONOVAL.COM

NOVAL Cup



- 1 Écrasez la fraise avec le sirop de sucre, puis ajoutez le jus de citron et le Porto.
- 2 “Shakez” avec des glaçons et filtrez finement dans un verre rempli de glace.
- 3 Complétez avec 6 cl d'eau gazeuse.
- 4 Décorez avec une rondelle de citron.

Par Jim Meehan, PDT, New York.

Voici un cocktail - Découvrez-les tous sur
WWW.QUINTADONVAL.COM