

cabecita loca®

Sangría Premium



Elaboración

Elaborada con vino tinto madurado en roble francés, mosto de uva, zumo natural de cítricos mediterráneos y macerada con canela en rama de Sri Lanka “cinco ceros especial” y vainas de vainilla de Papúa Guinea.

Solo con azúcares y ácidos procedentes de la propia fruta. Mínima intervención, sin clarificar, estabilizar ni filtrar. Contiene partes sólidas procedentes de la pulpa de cítricos y del mosto de la uva. 8,5% vol.

Nota de cata

De vibrante color rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz destaca su base de garnacha floral envuelto en aromas de cítricos junto con notas de vainilla, regaliz y canela.

Su paso por boca es intenso, fresco y carnoso, frutas rojas, cerezas y moras, todo ello gracias a su elaboración minuciosa y artesanal.

Maridaje y servicio

Su sabor afrutado y fresco permite poder disfrutar de maridajes increíbles, como por ejemplo con unos mini pimientos rellenos de queso, unas papas crujientes o un tomate seco con queso cremoso, que transformarán la hora del aperitivo en una experiencia sensorial única. Servir entre 6 y 8°C.

Buscar el factor sorpresa es nuestro cometido, así que os sugerimos que os olvidéis de los tabúes y la mala prensa de la sangría industrial y os dejéis seducir por la calidad de nuestra sangría como una alternativa *super* a un vermut convencional. ¡¡¡Te conquistará por la original mezcla de vino, refrescantes cítricos de frutas y especias exóticas!!!



Reconocimientos más importantes

Medalla de Oro en Convino 2018

Medalla de Oro en Convino 2019