

cabecita loca[®]

Vermouth Reserva Blanco



Elaboración

Macerado con más de 20 extractos naturales, sobre una base de vino blanco con crianza oxidativa, mosto de uva y alcohol vínico. Mínima intervención, sin clarificar, estabilizar ni filtrar. 17% vol.

Nota de cata

Vista de naranja y oro. Aromas de intensidad compleja, la manzanilla y el anís, membrillo, fruto seco y miel. Paso en boca elegante, envuelto en curry, avellana, hinojo y jazmín. Largo y profundo, manteniendo especias y botánicos con amargos y dulces finos y persistentes.

Maridaje y servicio

Los amantes de Cabecita Loca Vermouth Reserva Blanco disfrutarán del maridaje con marisco y pescado. Diferentes tipos de quesos también maridan a la perfección, así como con jamón o embutidos, ¡¡¡y si son ibéricos y de bellota, mucho mejor!!!

La tosta de boquerón con salmorejo es la compañera ideal, ya que su toque salado ofrece un contraste muy interesante frente al dulzor sutil de este vermut, aportando de forma conjunta una gratificante experiencia gastronómica.

Servir entre 8 y 10°C.

Reconocimientos más importantes

Medalla de Oro en African International Wine and Spirits Competition 2020

