

# *cabecita loca*<sup>®</sup>

Liqueur Wine



## **Elaboración**

Cabecita Loca Liqueur Wine es un vino de licor elaborado mediante alcoholes v\u00ednicos envejecidos en barricas de roble por al menos 24 meses y mosto de uva blanca. 17% alc.

## **Nota de cata**

A la vista destaca un color \u00e1mbar dorado con notas cobrizas y l\u00e1grimas densas y finas.

En nariz la intensidad es media, donde predominan los aromas a pasas, avellanas y almendra tostada que, junto a los caramelos, orejones y cortes\u00edas de fruta de hueso escarchada, lo convierten en un vino de licor franco y noble.

Su paso por boca tiene una entrada suave y de dulce fino y elegante. Abocado y profundo donde la acidez es correcta y equilibrada. La persistencia es notable e invita a ser disfrutado con pausa y mucha armon\u00eda gastron\u00f3mica.

## **Maridaje y servicio**

Ideal para acompa\u00f1ar la reposter\u00eda tradicional, tarta Santiago, m\u00fasico, tortas de aceite y manzanas asadas. Acertado para las salidas al monte y reuniones campestres, donde acompa\u00f1ado de unos frutos secos nos har\u00e1 disfrutar de un gran momento en compa\u00f1\u00eda.

Servir entre 8 y 10\u00b0C.