

cabecita loca[®]

Liqueur Wine



Elaboración

Cabecita Loca Liqueur Wine es un vino de licor elaborado mediante alcoholes vínicos 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 ámbar dorado con notas cobrizas y lágrimas 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 cortesías 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 armonía gastronómica.

Maridaje y servicio

Ideal para acompañar la repostería tradicional, tarta Santiago, músico, tortas de aceite y manzanas asadas. Acertado para las salidas al monte y reuniones campestres, donde acompañado de unos frutos secos nos hará disfrutar de un gran momento en compañía.

Servir entre 8 y 10°C.