



*cabecita loca*<sup>®</sup>

SLOW DRINKS ●

*by Victor Claveria & Fam.*

CABECITA LOCA SLOW DRINKS  
Valle del Cinca, 53  
22300 Barbastro (Huesca) – SPAIN  
[www.cabecitalocadrinks.com](http://www.cabecitalocadrinks.com)



## VICTOR CLAVERÍA BARRABÉS Artesano Alimentario de Aragón

Licenciado en economía, tiene ante él un camino recto, llano, perfectamente asfaltado, o lo que es lo mismo, un empleo bien pagado.

Victor tomó el camino difícil hacia su pasión, soñaba con elaborar vino.

Abandonó la comodidad y se formó como enólogo durante varios años.

Por el camino conoció a su mujer Isabel y juntos maduraron la idea de regresar al lugar donde sus antepasados nacieron y vivieron para dar rienda suelta a su pasión, elaborar vino.

En 2016 el Gobierno de Aragón le concede el título de Artesano Alimentario en el sector del vino y se convierte así en la primera persona en tener dicha distinción.



# *cabecita loca*<sup>®</sup>

Premium Vermouth Rojo

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

## Elaboración

## Nota de cata

Ámbar brillante en copa. Hierbas botánicas leñosas, ajeno, quinina y canela con gran complejidad en nariz. Entrada de cálidas especias junto a hierbas amargas en boca, piel de naranja escarchada, avellana y almendra, persistencia aromática sutil y profunda que mezcla el amargor con un toque floral de monte bajo especiado.

## Maridaje y servicio

Cualquier momento es bueno para maridar y disfrutar de Cabecita Loca premium vermouth rojo. Tanto en un aperitivo, como en una comida principal o cena, o bien como copa after work o de tardeo, convertirá el momento en una experiencia gastronómica inolvidable.

Aceitunas, mejillones, almejas, ahumados, atún, salmón o anchoas, son los mejores acompañantes para un viaje gastronómico sin igual. Servir entre 8 y 10°C.

## Reconocimientos más importantes

Vermouth Trophy en International Wine Challenge 2022

Medalla de Oro 95 puntos en IWC 2022

Medalla de Plata 92 puntos en IWSC 2019



*Bag in tube 3 litros*

# *cabecita loca*<sup>®</sup>

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 vermouth, aportando de forma conjunta una gratificante experiencia gastronómica.

Servir entre 8 y 10°C.

# cabecita loca®

Sangría Premium

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!!!



Medalla de Oro en Convino 2018 y Convino 2019



Bag in tube 3 litros

# *cabecita loca*<sup>®</sup>

## Essential Gin



### **Elaboración**

Essential Gin Cabecita Loca es una ginebra seca elaborada mediante una selección de destilados vínicos sobre los cuales se maceran bayas de enebro, coriandro y cortezas de cítricos mediterráneos. 42,5% alc.

### **Nota de cata**

A la vista transparente, incolora, con una ligera densidad al echarla en la copa, glicérica. Aromas a enebro y cítricos, predominantes los de corteza de limón y naranja. Notas de cilantro. Intensa, fresca y sutil. El alcohol aparece en un segundo término, con menor intensidad que el resto de aromas.

En el gusto, los botánicos se manifiestan más allá de los cuatro sabores elementales, aportando percepciones de sequedad, con una mayor incidencia de sequedad de raíces y sensaciones minerales con una vía retro nasal donde vuelven a aparecer los cítricos. En el paso por boca, aparece suave, envolvente, glicérica, con un tacto aterciopelado y un muy sutil y elegante amargor en el final.

### **Maridaje y servicio**

Ideal para momentos únicos. Ginebra de trago largo, tanto sola como acompañada de tónica neutra de aguja fina y sin aditivos colorantes.

Recomendada como fantástica compañera digestiva después de una jornada gastronómica.

Servir entre 8 y 10°C.

# *cabecita loca*<sup>®</sup>

Vino blanco

**80% Chardonnay – 20% Gewürztraminer**

**Añada 2022**

**D.O. Somontano**

**Crianza sobre lías 3 meses**

**13% alc.**

**Rendimiento 5.000 kg/ha.**

**Vendimia en septiembre de 2022**

**Producción 3.968 botellas**

## **Elaboración**

Coupage de uvas de la vega del río Vero en Barbastro (Huesca), vendimiadas buscando la armonía aromática y conservando la frescura.

Tras la recepción en bodega se despalillaron las uvas para su posterior prensado. La Gewürztraminer tuvo una maceración pelicular de 6 horas en prensa.

Fermentación controlada en frío con temperatura máxima de 22º C. Se realizó una crianza sobre lías de 3 meses en los depósitos de inox.

Cuando los vinos estuvieron listos se realizó el blend del vino con una composición de 80% Chardonnay y 20% Gewürztraminer. Por último se aplicó una clarificación suave con bentonita. Filtrado y embotellado en el mes de abril de 2023.

## **Nota de cata**

Color amarillo limón con destellos verdes. Armonía de aromas florales y frutales donde predominan las notas de plátano, piña y fruta de hueso almibarada junto a flores blancas y pétalos de rosas. En boca es seco y fresco, redondo de acidez y cuerpo, con un final sutil y embriagador.

## **Maridaje y servicio**

Amigo fiel de momentos de relax junto a tapas variadas y mejores compañías.

Frituras, pescados de lonja, tortillitas de camarones y delicias del mar, al gusto del mejor comensal. Ideal para dieta mediterránea con ensaladas, verduras y carnes blancas. Una gran amistad para ti, en tu local favorito o en casa. Servir de 6 a 8ºC.



*cabecita loca*<sup>®</sup>

Vino tinto

**50% Tempranillo - 50% Syrah**

**Añada 2021**

**D.O. Somontano**

**13,5% alc.**

**Rendimiento 4.000 kg/ha.**

**Vendimia en septiembre de 2021**

**Producción 3.977 botellas**

### **Elaboración**

Coupage de uvas de la vega del río Vero en Barbastró (Huesca), vendimiadas buscando la armonía aromática y conservando la frescura.

Tras la recepción en bodega se despalillaron las uvas y se encubaron las variedades por separado.

Fermentación controlada en frío con temperatura máxima de 26º C.

Cuando los vinos estuvieron listos se realizó el coupage del vino con una composición de 50% Tempranillo y 50% Syrah.

Madurado en roble francés.

Filtrado y embotellado en el mes de abril de 2023.

### **Nota de cata**

Color rojo picota de intensidad alta con violáceos ribetes. Intensidad y frescura en nariz, con notas de fruta roja y negra madura mezclada con balsámicos, regaliz y golosa vainilla con pimientas y clavo. Sedoso en boca con volumen y acidez media y un tanino aterciopelado. Paso fresco y equilibrado donde el final es amable y delicado.

### **Maridaje y servicio**

Compañero ejemplar para el tapeo y coqueo de cualquier barra que se preste. Arroces mixtos y de verduras.

Cualquier ensalada, ya sea con frutos de la huerta o viandas, curadas y mezcladas, con quesos y patés. Será fiel amigo del salmón y del atún, tanto a la parrilla, como al horno, dará su mejor versión. Carnes rojas y blancas ¡¡¡y el cordero que no falte!!! Brasas, planchas y hornos harán que este vino te haga disfrutar de un momento sumamente placentero. Servir de 10 a 14ºC.





*Zinca*  
fudre

**Vino tinto 100% Cabernet Sauvignon - Añada 2020**  
**Crianza en fudre de roble francés usado 15 meses**  
**15% alc.**  
**Rendimiento 2.500 kg/ha.**  
**Vendimia manual a mediados de octubre de 2020**  
**Producción 2.915 botellas**

### **Elaboración**

Cabernet Sauvignon cultivada en colinas de secano en la localidad de Montesa (Huesca) y vendimiada alcanzada la madurez fenólica.

Tras la recepción de uva en bodega se despalillaron los racimos y las uvas fermentaron en fudre de roble a una temperatura controlada máxima de 28°C. Se practicaron remontados y delestages en fermentación para favorecer la expresión. Tras la fermentación alcohólica, tuvo lugar la crianza (con battonage) en fudre de roble sobre sus lías durante 15 meses donde realizó la fermentación maloláctica de forma natural. Embotellado en febrero de 2022. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

### **Nota de cata**

Color rubí con notas violáceas de intensidad alta con ribete medio. Intensidad aromática alta donde predominan aromas primarios de mezcla de frutos rojos y negros, ciruela, cereza y frambuesa; además de eucalipto, eneldo y regaliz. Aparecen también aromas secundarios de torrefactos, cacao, clavo y pan tostado. En boca es seco, acidez media y alcohol integrado, lo que hace percibir una entrada dulce y golosa. Taninos moderados y jugosos gracias a la crianza en fudre. Vino de cuerpo medio-alto con profundidad y persistencia larga, armoniosa y equilibrada.

### **Maridaje y servicio**

Poderoso él y bienvenido en el asado, tanto de vacuno como de cordero y bien aliñado con cualquier pimienta.

Buen maridaje con pates, albóndigas y pato, siempre acompañado de papas y ensaladas. Las tablas de queso cheddar y gouda con frutos secos tienen una gran afinidad con nuestro vino. Con chocolate amargo y mucho cacao te llevará a una experiencia sin igual. Servir entre 12 y 14°C.



*Zinca*  
d'anfora



**Vino tinto**  
**50% Syrah - 33% Cabernet - 17% Merlot**  
**Añada 2021 - Lote 02/2021**  
**Crianza en tinajas de barro durante 6 meses**  
**15% alc.**  
**Rendimiento 1.800 kg/ha.**  
**Vendimia manual a mediados de octubre de 2021**  
**Producción 928 botellas**

### **Elaboración**

Coupage de uvas cultivadas en colinas de secano en la localidad de Montesa (Huesca) y vendimiadas alcanzada la madurez fenólica. Tras la recepción de uva en bodega se despallaron los racimos y las uvas fermentaron en depósitos de inox. a una temperatura controlada máxima de 28°C. Se practicaron remontados y delestages en fermentación para favorecer la expresión. Posterior estancia en inox. sobre sus lías con battonage durante 6 meses donde realiza la fermentación maloláctica en primavera de forma natural. Posterior crianza en tinajas de barro durante 6 meses. Embotellado en noviembre de 2022. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

### **Nota de cata**

Color morado de intensidad alta. Entrada aromática en nariz, intensa y compleja, con notas de fruta roja y negra, donde los higos, ciruelas y cerezas se mezclan con balsámicos, cacao, anisados y lavanda. Paso por boca elegante, profunda y persistente, su acidez y astringencia es moderada y equilibrada. Características esenciales para ser un vino muy gastronómico y de grata compañía.

### **Maridaje y servicio**

Vino de plato de cuchara, de asado y de brasa, versátil para cualquier momento de una simple y completa gastronomía. Solo o en compañía te hará llegar a una gran fantasía. Servir entre 12 y 14°C.

**Vino tinto. 100% Garnacha**  
**Añada 2022**  
**Crianza 6 meses en odres de cuero**  
**impermeabilizados con pez**  
**15% alc.**  
**Rendimiento 3.000 kg/ha.**  
**Vendimia manual a primeros de octubre de 2022**  
**Producción 1.068 botellas**

*Zinca* d'odre

### **Elaboración**

Uvas cultivadas en colinas de secano en Montesa (Huesca) y vendimiadas alcanzada la madurez fenólica. Tras la recepción de uva en bodega se despalillaron los racimos y las uvas fermentaron en depósitos de inox. a una temperatura controlada máxima de 28°C. Estancia en inox. sobre sus lías con battonage durante al menos 6 meses donde realizó la fermentación maloláctica en primavera de forma natural. Posterior crianza de 6 meses en odres de cuero impermeabilizados con pez (mezcla de resina de pino y aceite de oliva) confeccionados de forma artesanal. Embotellado en junio de 2023. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

### **Nota de cata**

Color rubí de intensidad media y ribete medio. Complejidad aromática con intensidad de aromas de grosella roja, cereza licorosa, zarzamora con notas de regaliz, sotobosque y aceituna verde. En boca es seco con acidez y alcohol compensado, de agradable paso pulido, fresca de rojos frutos y guindas. Suaves taninos delicados. Cuerpo ligero con una profundidad corta pero intensa.

### **Maridaje y servicio**

Ideal para disfrutar en entrantes como ensaladas mediterráneas, arroces de mar y montaña, ibéricos y quesos semi curados. Escabechados de conejo y perdiz, pollo guisado y parrilla, sardinas braseadas y calamar andaluza. Tiramisu y flan de café termina y redondea este vino de manera delicada y versátil. Servir entre 12 y 14°C.



*Zinca*  
bín de Ric

**34% merlot - 33% Cabernet - 33% Garnacha**

**Vino tinto. Añada 2021**

**Crianza en barro y roble durante 15 meses**

**16% alc.**

**Rendimiento 1.800 kg/ha.**

**Vendimia manual a mediados de octubre de 2021**

**Producción 1.312 botellas**

### **Elaboración**

Selección de uvas cultivadas en colinas de secano en Montesa. Merlot, cabernet y garnacha vendimiadas alcanzada la madurez fenólica. Vendimia en cajas de 10 kg y transportada hasta la bodega en Almunia de San Juan (Huesca). Tras la recepción de uva en bodega se retiraron de forma manual aquellos granos que no estaban en perfecto estado. Posteriormente se despallaron los racimos y las uvas fermentaron durante 18 días en tinajas de barro sin control de temperatura a una temperatura máxima de 21°C. Se hicieron bazuqueos manuales constantes durante la fermentación. Criado sobre sus lías con battonage durante 3 meses en la propia tinaja. Posterior crianza en barricas de roble húngaro y americano de uso medio de 2 años, durante 12 meses, donde tuvo lugar la fermentación maloláctica en primavera. Embotellado en enero de 2023. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

### **Nota de cata**

Color rubí de alta intensidad. Complejidad aromática de fruta negra y roja madura, tostados, café, moka, cueros y notas balsámicas. Entrada en boca elegante y voluminosa, acidez sublime y colosal cuerpo. Todo ello nos transporta a un vino lleno de profundidad haciéndolo armónico y sutil en sus aromas retro nasales.

### **Maridaje y servicio**

Acompañamiento ideal de carnes rojas, blancas y caza, de todo tipo de guisos o asados, la cuchara y sus potajes lo hacen superior, además todo tipo de arroces y quesos lo convierten en una delicia para todos los gustos. Servicio de 14 a 16°C.



*Cinca*  
d'oro

**85% garnacha blanca - 15% alcañón**  
**Vino dorado. Añada 2021**  
**Crianza oxidativa a la intemperie en damajuanas**  
**de cristal**  
**14,5% alc.**  
**Rendimiento 1.800 kg/ha.**  
**Vendimia manual a primeros de octubre de 2021**  
**Producción 923 botellas**

### Elaboración

Selección de uvas cultivadas en colinas de secano en Montesa (Huesca). Garnacha y alcañón vendimiadas alcanzada la madurez fenólica. Tras la recepción de uva en bodega se despallaron los racimos y las uvas fermentaron en depósitos de inox. a una temperatura controlada máxima de 22°C. Posterior estancia en inox. sobre sus lías con battonage durante 6 meses. Sin fermentación maloláctica. Posterior crianza a la intemperie en damajuanas de cristal, en primavera, durante 40 días y 40 noches. Embotellado en junio de 2022. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

### Nota de cata

Color ámbar junto a destellos cobrizos. Cáscara de naranja confitada, frutos secos, miel y notas de manzana al horno. Seco con acidez media, untuoso y de larga persistencia.

### Maridaje y servicio

Es la copa de bienvenida ideal junto a un buen jamón, embutidos y quesos para luego pasar a platos asiáticos, cordero asado y cualquier carne o pescado cocinado junto a verduras de la huerta sobre las brasas de unos sarmientos. Servir entre 8 y 10°C y para postres cremosos y chocolates a 14°C.

*blanco*  
**ZINCA**  
*alma de barro*

**Vino blanco**  
**100% garnacha blanca**  
**Añada 2020**  
**Fermentado, criado y embotellado en**  
**barro.**  
**15% alc.**  
**Rendimiento 1.800 kg/ha.**  
**Vendimia manual a primeros de**  
**octubre de 2020**  
**Producción de 198 botellas de 75 cl. de**  
**barro**



**Elaboración**

Selección de uvas cultivadas en colinas de secano en Montesa (Huesca). Posteriormente se despalillaron los racimos y las uvas fermentaron durante 18 días en tinajas de barro sin control de temperatura a una temperatura máxima de 21°C. Criado sobre sus lías con battonage durante 3 meses en la propia tinaja de fermentación. Posterior crianza en tinaja de barro extraporosa, durante 12 meses. Embotellado en febrero de 2022. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

**Nota de cata**

Color dorado de intensidad media y lágrima densa. Aroma complejo e intenso de fruta madura, albaricoque y melocotón, con notas de membrillo, miel y frutos secos garrapiñados. Vino con fina entrada y amplitud, voluminoso, largo y persistente. Su buena acidez y salinidad consigue una persistencia en el gusto con recuerdos de fruta de hueso y frutos secos.

**Maridaje y servicio**

Vino de silla y salón, smoking y vestido de gala. Su delicadeza y concentración de aromas con su textura hace que sea ideal para todo tipo de entrantes, platos principales y postres. Jamón, chorizo y salchichón, ensaladas de pasta y legumbres, arroces y pastas acompañadas de cualquier salsa, carnes blancas tanto braseadas o guisadas, bacalao y salmón al estilo de todo chef y postre con natillas, tarta Santiago o con tabla de quesos. Sutileza y calidad, dinamismo y complejidad, volumen y profundidad, hace que este vino sea degustado y disfrutado con pausa y calma. Servir desde los 9 a los 15°C.



*tinto* **ZINCA**  
*alma de barro*

**Vino tinto**  
**100% merlot**  
**Añada 2018**  
**Fermentado, criado y embotellado**  
**en barro.**  
**15% alc.**  
**Rendimiento 1.800 kg/ha.**  
**Vendimia manual a primeros de**  
**octubre de 2018**  
**Producción de 100 botellas de 75 cl.**  
**de barro**

#### **Elaboración**

Selección de uvas cultivadas en colinas de secano en Montesa (Huesca). Posteriormente se despalillaron los racimos y las uvas fermentaron durante 18 días en tinajas de barro sin control de temperatura a una temperatura máxima de 21°C. Criado sobre sus lías con battonage durante 3 meses en la propia tinaja de fermentación. Posterior crianza en tinaja de barro extraporosa, durante 24 meses. Embotellado en febrero de 2021. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

#### **Nota de cata**

Color granate de capa media y lágrima fina.

Complejidad aromática en nariz, llena de cereza en guinda, fresón e higos. Notas a melocotón macerado en vino y bouquet de pétalos de rosas, sotobosque, cedro, cueros y hojas de tabaco.

Elegante y majestuoso, con una entrada en boca donde la frescura del barro le da el alma. Acidez media y tanino pulido y fino. Es profundo, largo y con aromas retronasales de almendra y avellana tostada. Persistencia amable y exuberante de ciruelas, higos y cereza madura.

Vino excelso en el día y la noche. Sutileza y finura es la bandera de este "Grand vin", ensamblado para satisfacer a los paladares más educados.

#### **Maridaje y servicio**

Bonito, bacalao o atún a la parrilla, horno o pil-pil. Verduras asadas o braseadas. Morcón y caña de lomo, tablas de quesos brie o una buena fondue. Canelón casero y pasta rellena con salsa gorgonzola o foie. Los exóticos también tienen cabida con sus tacos, currys o burritos. A los clásicos que no les quiten los buenos potajes de la abuela. El vacuno es un compañero fiel, sea a la plancha, hamburguesa o estofado suave acompañado de tomillo, ciruelas o trufa. Y para cerrar el baile... nada mejor que un volcán de chocolate. Servir desde los 12 a los 18°C.

*Cinca*  
fortificado  
VINO DE LICOR

**100% garnacha tinta**  
**Vino fortificado. Añada 2021**  
**20% alc.**

**Rendimiento 1.800 kg/ha.**  
**Vendimia manual a primeros de octubre de 2021**  
**Producción 1387 botellas de 75 cl.**



### **Elaboración**

Garnacha cultivada entre laderas boscosas cercanas a la localidad de Montesa (Huesca) y vendimiadas alcanzada la madurez fenólica.

Tras la recepción de uva en bodega se despalillaron los racimos y las uvas empezaron la fermentación en depósitos de inox. a una temperatura controlada máxima de 28°C.

Sobre una densidad de 1.040 se cortó la fermentación mediante la adición alcohol vínico, subiendo la graduación alcohólica total a 20%. Se han mantenido 80 g/l. de azúcar procedente del mosto sin fermentar. Se practicaron remontados y delestages en fermentación para favorecer la expresión. Posterior corta estancia en inox. sin fermentación maloláctica ni crianza. Embotellado en enero de 2022. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

### **Nota de cata**

Color morado intenso con notas violáceas y lágrima persistente. Intensidad aromática pronunciada de frutas rojas, silvestres, regaliz, piruleta y floral. Vino dulce de acidez baja con alcohol cálido en boca, cuerpo medio y profundidad media que hace que la fresa, mora y frambuesa estén muy presentes consiguiendo un equilibrio fresco y redondo.

### **Maridaje**

El vino del principio y del final, que se ajusta a toda exigencia de las salazones, quesos azules, ibéricos de cebo, y tomate y anchoas. Sorprende con higos secos para disfrutar entre horas. Chocolates, tiramisú, requesón y tarta de queso con arándanos. Paladar lleno de golosina de la niñez para un deleite sin igual. Servir de 6 a 10°C.



# *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.

## GRANDES FORMATOS



### Aperitivo Rosso FANFARRIOSO (Tipo vermouth)

14% alc.

Misma elaboración que el vermouth pero con una graduación alcohólica más contenida.

Formato en Bag-in-box de 10 litros y garrafa pet 25 litros



### Sangría de pueblo LA CHARANGA

7% alc.

Elaborada con vino, zumos naturales, mosto de uva y canela y vainilla en rama. Sin aromas concentrados.

Formato en Bag-in-box 10 litros



Valle del Cinca, 53 – 22300 Barbastro (Huesca) – SPAIN  
[www.cabecitalocadrinks.com](http://www.cabecitalocadrinks.com)

*cabecita loca*<sup>®</sup>

SLOW DRINKS.

