



*cabecita loca*<sup>®</sup>

SLOW DRINKS •

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



## Victor Clavería Isabel Nieves

Diplômé en économie, il avait devant lui un parcours droit, plat, parfaitement pavé, c'est-à-dire, un travail bien payé.

Victor a pris le dur chemin de sa passion,  
Il rêvait de faire du vin.

Il a abandonné le confort et s'est formé comme vigneron depuis plusieurs années.

En chemin, il a rencontré sa femme Isabel et ensemble ont mûri l'idée de retourner à l'endroit où ses ancêtres sont nés et ont donné libre cours à sa passion, faire du vin.

En 2016, le gouvernement d'Aragon lui a accordé le titre d'Artisan de l'Alimentation dans le secteur et il devient ainsi la première personne avoir cette distinction.



# *cabecita loca*<sup>®</sup>

Premium Vermouth Rouge

## Élaboration

Macération avec plus de 20 extraits naturels, sur une base de vin blanc de qualité, de moût de raisin et d'alcool de vin. Intervention minimale, sans clarifier, stabiliser ou filtrer. 17% vol.

## Note de dégustation

Ambre brillant dans le verre. Herbes botaniques boisées, absinthe, quinine et cannelle avec une grande complexité au nez. Entrée en bouche d'épices chaudes accompagnées d'herbes amères, d'écorces d'orange confites, de noisette et d'amande, persistance aromatique subtile et profonde qui mêle l'amertume à une touche florale de garrigue épicée.

## Mariage et service

Tout moment est bon pour marier et profiter du vermouth rouge premium Cabecita Loca. Aussi bien à l'apéritif, qu'en plat principal ou au dîner, qu'en after work ou après-midi, il transformera l'instant en une expérience gastronomique inoubliable.

Olives, moules, palourdes, poissons fumés, thon, saumon ou anchois sont les meilleurs compagnons d'un voyage gastronomique pas comme les autres.

Servir entre 8 et 10°C.

## Les reconnaissances les plus importantes

Trophée à l'International Wine Challenge 2022

Médaille d'or 95 points à l'IWC 2022

Médaille d'argent 92 points à l'IWSC 2019



# cabecita loca®

Apéritif à base de vin  
désalcoolisé et stevia

## NOUVEAU VERMOUTH SANS ALCOOL ET SANS SUCRE



### Élaboration

Cet apéritif sans alcool à base de vin a été élaboré à partir d'un vin blanc désalcoolisé de qualité. Plus de 20 extraits naturels confèrent à cette boisson un caractère unique, mêlant l'amertume des épices, l'acidité du vin de base et la douceur provenant de la Stevia. Il a été fabriqué avec une intervention minimale, sans clarification ni stabilisation, et avec un léger filtrage.

### Ingrédients

Vin désalcoolisé (contient des sulfites), eau, extraits naturels de plantes, caramel de moût de raisin et glucosides de stéviol issus de la Stevia.

### Note de dégustation

Couleur ambrée brillante dans le verre. Saveurs de réglisse, herbes botaniques ligneuses, absinthe, quinine et cannelle. Entrée en bouche épicée avec des herbes amères, peau d'orange confite, noisette et amande. Aromatiquement subtil, avec une finale persistante douce et amère.

### Mariage et service

Tout moment est idéal pour marier et profiter de cet apéritif sans alcool et sans calories. Les olives, moules, palourdes, produits fumés, thon, saumon ou anchois sont les meilleurs accompagnements pour un voyage gastronomique inégalé. Servir entre 8 et 10°C.

# cabecita loca®

Sangría Premium



## Élaboration

Fabriqué avec du vin rouge élevé en fût de chêne français, du moût de raisin, du jus naturel d'agrumes méditerranéens et macéré avec du bâton de cannelle du Sri Lanka "spécial cinq zéros" et des gousses de vanille de Papouasie-Guinée. Seulement avec des sucres et des acides du fruit lui-même. Intervention minimale, sans clarifier, stabiliser ou filtrer. Contient des parties solides de pulpe d'agrumes et de moût de raisin. 8,5 % vol.

## Note de dégustation

Couleur rouge rubis aux reflets violets. Au nez, sa base de grenache florale se distingue enveloppée d'arômes d'agrumes accompagnés de notes de vanille, de réglisse et de cannelle. Sa bouche est intense, fraîche et charnue, fruits rouges, cerises et mûres, le tout grâce à sa préparation méticuleuse et artisanale.

## Mariage et service

Sa saveur fruitée et fraîche vous permet de profiter de mariages incroyables, tels que des mini poivrons farcis au fromage, des pommes de terre croustillantes ou une tomate séchée au fromage crémeux, qui transformeront le goûter en une expérience sensorielle unique. Servir entre 6 et 8°C. Trouver le facteur surprise est notre mission, nous vous proposons donc d'oublier les tabous et la mauvaise presse de la sangria industrielle et de vous laisser séduire par la qualité de notre sangria comme une très bonne alternative au vermouth conventionnel. Vous serez conquis par l'alliance originale du vin, des agrumes rafraîchissants et des épices exotiques !!!

# *cabecita loca*<sup>®</sup>

## Essential Gin



### **Élaboration**

Essential Gin Cabecita Loca est un gin sec élaboré à partir d'une sélection de distillats de vin sur lesquels macèrent des baies de genévrier, de la coriandre et des écorces d'agrumes méditerranéens. 42,5 % alc.

### **Note de dégustation**

A vue transparent, incolore, avec une légère densité lorsqu'on le verse dans le verre, glycérique. Arômes de genévrier et d'agrumes, principalement ceux de citron et d'écorce d'orange. Notes de coriandre. Intense, frais et subtil. L'alcool apparaît en arrière-plan, avec moins d'intensité que le reste des arômes.

En goût, les botaniques se manifestent au-delà des quatre saveurs de base, procurant des perceptions de sécheresse, avec une incidence plus élevée de racines sèches et des sensations minérales avec une voie rétronasale où les agrumes réapparaissent. En bouche, il apparaît onctueux, enveloppant, glycérique, avec un toucher velouté et une amertume très subtile et élégante en finale.

### **Mariage et service**

Idéal pour des moments uniques. Gin de long drink, à la fois seul et accompagné d'un tonic neutre à l'aiguille fine et sans additif colorant. Recommandé comme un fantastique compagnon digestif après un voyage gastronomique.

Servir entre 8 et 10°C.

*cabecita loca*<sup>®</sup>

Vino tinto

**50% Tempranillo - 50% Syrah**

**Millésime 2021**

**Appellation d'origine contrôlée: Somontano**

**13,5% alc.**

**Rendement 4 000 kg/ha.**

**Récolte en septembre 2021**

**Production 3 977 bouteilles**

### **Élaboration**

Coupage de raisins dans la vallée du rivièrre Vero à Barbastro (Huesca), récolté en recherchant l'harmonie aromatique et en préservant la fraîcheur. Après réception au cave, les raisins ont été égrappés et les deux variétés ont été incubées séparément. Fermentation à froid contrôlée avec température maximum de 26° C.

Lorsque les vins étaient prêts, le coupage était effectué avec une composition de 50% Tempranillo et 50% Syrah.

Élevage en fût de chêne français.  
Filtré et mis en bouteille en avril 2023.

### **Note de dégustation**

Couleur rouge cerise de haute intensité avec des touches violettes.

Intensité et fraîcheur au nez, avec des notes de fruits rouges et noirs mûrs mélangés avec des balsamiques, réglisse et vanille douce ainsi que des poivrons et des clous de girofle. Soyeux en bouche avec un volume et une acidité moyenne et des tanins veloutés. Passage en bouche frais et équilibré où à la fin il est gentil et délicat.

### **Maridaje y servicio**

Excellent compagnon des tapas et pour sortir boire un verre. Riz mixte et aux légumes. Toutes sortes des salades, soit avec des légumes du jardin ou des viandes, charcuteries, fromages et pâtés. Très bon ami du saumon et du thon, à la fois grillé ou au four. Viandes rouges et blanches et sans oublier l'agneau!!! Barbecue, grill, et four feront de ce vin un moment extrêmement agréable. Servir de 10 à 14°C.



*Zinca*  
fudre



**Vin rouge 100% Cabernet Sauvignon**

**Millésime 2020**

**Vieilli en fût de chêne français usagé pendant 15 mois**

**15% alc.**

**Rendement 2 500 kg/ha.**

**Vendanges manuelles mi-octobre 2020**

**Production 2 515 bouteilles**

### **Élaboration**

Cabernet Sauvignon cultivé au sud des collines arides de la commune de Montesa (Huesca) et récolté à maturité phénolique.

Après réception des raisins en cave, les raisins sont égrappés et les raisins ont fermentés en foudre de chêne à une température maximale contrôlée de 28 °C. Remontages et délestages ont été pratiqués pendant la fermentation pour favoriser l'expression. Après la fermentation alcoolique, un élevage (avec bâtonnage) a eu lieu en fudre de chêne sur ses lies pendant 15 mois où la fermentation malolactique s'est effectuée naturellement. Mis en bouteille en février 2022.

Non clarifié et légèrement filtré.

### **Note de dégustation**

Couleur pourpre de haute intensité avec une jante moyenne. Intensité aromatique où prédominent les arômes primaires de prune, de cerise, de réglisse et d'anis, tandis que les arômes secondaires apparaissent grillés, rôtis et de clou de girofle. En bouche, il est sec, avec une acidité moyenne et un alcool intégré, ce qui lui fait percevoir une entrée subtilement sucrée. Tanins modérés et juteux dus au vieillissement en fudre. Corps moyen avec une longue profondeur et une persistance soutenue et équilibrée.

### **Mariage et service**

Il est puissant et bienvenu avec le rôti, à la fois de boeuf et d'agneau et bien assaisonné avec n'importe quel poivre. Bon accord avec les pâtés, les boulettes de viande et le canard, toujours accompagnés de pommes de terre et de salades. Les planches de fromages Cheddar et Gouda aux noix ont une grande affinité avec notre vin. Avec du chocolat noir et beaucoup de cacao, il vous emmènera dans une expérience pas comme les autres. Servir entre 12 et 14°C.

*Zinca*  
d'anfora



**Vin rouge**  
**50% Syrah - 33% Cabernet - 17% Merlot**  
**Millésime 2021 - Lot 02/2021**  
**Vieilli en jarres d'argile pendant 6 mois**  
**15% alc.**  
**Rendement 1 800 kg/ha.**  
**Vendanges manuelles mi-octobre 2021**  
**Production 928 bouteilles**

### **Élaboration**

Assemblage de raisins cultivés sur les collines non irriguées de la ville de Montesa (Huesca) et récoltés à maturité phénolique. Après avoir reçu les raisins dans la cave, les grappes ont été égrappées et les raisins ont fermenté dans des cuves en acier inoxydable à une température maximale contrôlée de 28 °C. Remontages et délestages ont été pratiqués pendant la fermentation pour favoriser l'expression. Plus tard séjour en acier inoxydable sur lies avec bâtonnage pendant 6 mois où il subit une fermentation malolactique naturelle au printemps. Vieillesse ultérieure en jarres d'argile pendant 6 mois. Mis en bouteille en novembre 2022. Sans clarifier et avec une légère filtration.

### **Note de dégustation**

Couleur pourpre de haute intensité. Entrée aromatique dans le nez, intense et complexe, aux notes de fruits rouges et noirs, où figes, prunes et cerises se mêlent avec des balsamiques, cacao, anis et lavande. Passage par la bouche élégant, profond et persistant, son acidité et l'astringence est modérée et équilibrée. Caractéristiques indispensables pour être un vin très gastronomique et d'agréable compagnie.

### **Mariage et service**

Vin pour plats à la cuillère, rôtis et grillés, polyvalent pour tout moment d'une gastronomie simple et complète. Seul ou en compagnie il vous fera atteindre une grande fantaisie. Servir entre 12 et 14°C.

**Vin rouge. 100% Grenache**

**Millésime 2022**

**Vieilli pendant 6 mois dans des peaux de cuir  
imperméables avec de la poix  
14,5% alc.**

**Rendement 3 000 kg/ha.**

**Vendanges manuelles début octobre 2022**

**Production 1 068 bouteilles**

d'ordre  
*Zinca*

### **Élaboration**

Raisins cultivés sur des collines arides à Montesa (Huesca) et récoltés à maturité phénolique.

Après avoir reçu les raisins dans la cave, les grappes ont été égrappées et les raisins ont fermenté dans des cuves en acier inoxydable à une température maximale contrôlée de 28 °C. Resté en inox sur lies avec bâtonnage pendant au moins 6 mois où il a subi une fermentation malolactique naturelle au printemps.

Vieillesse ultérieure pendant 6 mois dans des peaux de cuir imperméabilisées avec du poix (un mélange de résine de pin et d'huile d'olive) faites à la main.

Mis en bouteille en juin 2023. Sans clarification et avec une légère filtration.

### **Note de dégustation**

Couleur rubis d'intensité moyenne et bord moyen. Complexité aromatique avec intensité d'arômes de groseille, de cerise douce, de mûre avec des notes de réglisse, de sous-bois et d'olive verte. En bouche, il est sec avec une acidité et un alcool équilibrés, avec une agréable bouche polie, une fraîcheur de fruits rouges et de cerises. Tanins souples et délicats. Corps léger avec une profondeur courte mais intense.

### **Mariage et service**

Idéal à déguster dans les entrées telles que les salades méditerranéennes, les plats de riz de mer et de montagne, le porc ibérique et les fromages semi-affinés. Lapin et perdrix marinés, poulet mijoté et grillé, sardines braisées et calamars andalous. Le tiramisù et le flan au café finissent et arrondissent ce vin de manière délicate et polyvalente. Servir entre 12 et 14°C.



*Zinca*  
bín de Ric

**Vin rouge.**  
**34% Merlot - 33% Cabernet - 33% Grenache**  
**millésime 2021**  
**Vieilli en argile et en chêne pendant 15 mois**  
**15,5% alc.**  
**Rendement 1 800 kg/ha.**  
**Vendanges manuelles mi-octobre 2021**  
**Production 1 312 bouteilles**

### **Elaboration**

Sélection de raisins cultivés sur des collines non irriguées à Montesa. Merlot, cabernet et grenache récoltés après avoir atteint la maturité phénolique. Récolté dans des caisses de 10 kg et transporté à la cave d'Almunia de San Juan (Huesca). Après avoir reçu les raisins à la cave, les raisins qui n'étaient pas en parfait état ont été enlevés manuellement. Par la suite, les grappes ont été égrappées et les raisins ont fermenté pendant 18 jours dans des jarres en argile sans contrôle de température à une température maximale de 21°C.

Des pigeages manuels constants ont été effectués pendant la fermentation. Elevage sur lies avec bâtonnage pendant 3 mois dans la jarre même. Vieillessement ultérieur en fûts de chêne hongrois et américain à usage moyen de 2 ans, pendant 12 mois, où la fermentation malolactique a eu lieu au printemps. Mis en bouteille en janvier 2023. Non clarifié et légèrement filtré.

### **Note de dégustation**

Couleur rubis de haute intensité. Complexité aromatique de fruits noirs et rouges mûrs, toastés, café, moka, notes de cuir et de balsamiques. Entrée en bouche élégante et volumineuse, acidité sublime et corps colossal. Tout cela nous transporte vers un vin plein de profondeur en le rendant harmonieux et subtil dans ses arômes nasaux rétro.

### **Mariage et service**

Accompagnement idéal des viandes rouges et blanches et du gibier, toutes sortes de ragoûts ou rôtis, la cuillère et ses potages le rendent supérieur, et toutes sortes de riz et de fromage en font un délice pour tous les goûts.

Service de 14 à 16°C.



*Cinca*  
d'oro



**Vin doré.**  
**85% grenache blanche- 15% alcañón**  
**Millésime 2021**  
**Vieillessement oxydatif en plein air dans des**  
**dames-jeannes en verre**  
**15% alc.**  
**Rendement 1 800 kg/ha.**  
**Vendanges manuelles début octobre 2021**  
**Production 923 bouteilles**

### **Élaboration**

Sélection de raisins cultivés sur des collines non irriguées à Montesa (Huesca). Grenache et alcañón récoltés une fois arrivés à maturité phénolique. Après avoir reçu les raisins dans la cave, les grappes ont été égrappées et les raisins ont fermenté dans des cuves en acier inoxydable à une température maximale contrôlée de 22° C. Plus tard séjour en acier inox sur lies avec bâtonnage pendant 6 mois. Pas de fermentation malolactique. Vieillessement ultérieur aux intempéries dans des dames-jeannes en verre, au printemps, pendant 40 jours et 40 nuits. Mise en bouteille en juin 2022. Sans clarification et avec une légère aspérité.

### **Note de dégustation**

Couleur ambrée aux reflets cuivrés. Écorce d'orange confité, noix, miel et notes de pomme au four. Sec avec une acidité moyenne, onctueux et avec une longue persistance.

### **Mariage et service**

C'est l'apéritif d'accueil idéal accompagné d'un bon jambon, de charcuteries et de fromages pour ensuite passer aux plats asiatiques, à l'agneau rôti et à toutes les viandes ou poissons cuisinés avec des légumes du jardin. Servir entre 8 et 10°C et pour les desserts crémeux et les chocolats à 14°C.

Z  
**ZINCA**  
*alma de barro*

**Vin blanc**  
**100% Grenache blanche**  
**Millésime 2020**  
**Fermenté, élevé et mis en bouteille**  
**dans de l'argile.**  
**15% alc.**  
**Rendement 1 800 kg/ha.**  
**Vendanges manuelles début octobre**  
**2020**  
**Production de 198 bouteilles de 75 cl.**  
**en argile.**



### Élaboration

Sélection de raisins cultivés sur des collines arides à Montesa (Huesca). Par la suite, les grappes ont été égrappées et les raisins ont fermenté pendant 18 jours dans des jarres en argile sans contrôle de température à une température maximale de 21°C. Elevage sur lies avec bâtonnage pendant 3 mois dans sa propre cuve de fermentation. Vieillesse ultérieure dans des pots d'argile extraporeux pendant 12 mois. Mis en bouteille en février 2022. Sans clarification et avec une légère aspérité.

### Note de dégustation

Couleur dorée d'intensité moyenne et larmes denses. Arôme complexe et intense de fruits mûrs, d'abricot et de pêche, avec des notes de coing, de miel et fruits secs caramélisés. Vin avec un belle entrée et ampleur, volumineux, long et persistant. Sa bonne acidité et sa salinité lui confèrent un goût persistant avec des notes de fruits à noyau et des fruits secs.

### Mariage et service

Vin de fauteuil et lounge, smoking et robe de gala. Sa finesse et sa concentration d'arômes avec sa texture le rendent idéal pour toutes sortes d'entrées, plats et desserts. Jambon, chorizo et saucisse, salades de pâtes et de légumineuses, riz et pâtes accompagnés de n'importe quelle sauce, viandes blanches braisées ou mijotées, morue et saumon à la manière de n'importe quel chef et dessert avec crème anglaise, gâteau de Santiago ou avec un plateau de fromages. Subtilité et qualité, dynamisme et complexité, volume et profondeur, font de ce vin un vin qui se déguste et s'apprécie avec pause et calme. Servir de 9 à 15°C.



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

**Vin rouge**  
**100% merlot**  
**Millésime 2018**  
**Fermenté, vieilli et mis en bouteille d' argile**  
**15% alc.**  
**Rendement 1 800 kg/ha.**  
**Vendanges manuelles en début de**  
**Octobre 2018**  
**Production de 100 bouteilles d' argile 75 cl.**

#### Élaboration

Sélection de raisins cultivés sur des collines sans irrigation de Montesa (Huesca). Ensuite les grappes ont été égrappées et les raisins ont fermenté pendant 18 jours dans des jarres d'argile sans contrôle de température à une température maximale de 21°C.  
Élevé sur lies avec battonnage pendant 3 mois dans la même jarre d'argile.  
Viellissement ultérieur dans des jarres d'argile extra poreuses, pendant 24 mois. Mis en bouteille en février 2021. Sans éclairer et légèrement rugueux.

#### Note de dégustation

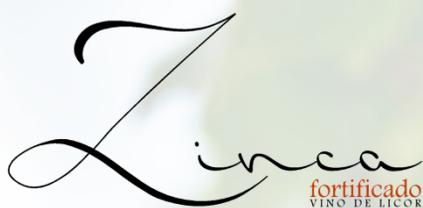
Couleur grenat avec une couche moyenne et des larmes fines.  
Nez complexe et aromatique, plein de griottes, de fraise et de figue. Notes de pêche macéré en vin et de bouquet de pétales de rose, de sous-bois, de cèdre, de cuir et de feuilles de tabac.

Élégant et majestueux, avec une entrée en bouche où la fraîcheur de l'argile lui donne l'âme. Acidité moyenne et tanins polis et fins. Il est profond, long et aux arômes rétronasaux d'amande et de noisette grillée. Persistance gentille et exubérante de prunes, de figes et de cerises mûres. Excellent vin de jour comme de nuit. Subtilité et finesse sont les mots de ce «Grand vin», conçu pour satisfaire les palais les plus cultivés.

#### Mariage et service

Bonite, cabillaud ou thon grillés, au four ou pil-pil. Légumes rôtis ou braisés. Ibériques, plateau de brie ou une belle fondue. Cannellonis maison et pâtes farcis à la sauce gorgonzola ou du foie. Les exotiques ont aussi leur place avec leurs tacos, currys ou burritos. Un bon ragoût de grand-mère.

Le bœuf est un fidèle compagnon, qu'il soit grillé, en steak haché ou en ragoût moelleux accompagné de thym, de prunes ou de truffes. Et pour clôturer la danse... rien de mieux qu'un volcan de chocolat. Servir de 12 à 18°C.



**Vin fortifié.**  
**100% grenache rouge**  
**Millésime 2021**  
**20% alc.**

**Rendement 1 800 kg/ha.**  
**Vendanges manuelles début octobre 2021**  
**Production 1387 bouteilles de 75 cl.**

### **Élaboration**

Grenache cultivé entre les pentes boisées près de la ville de Montesa (Huesca) et récolté à maturité phénolique. Après avoir reçu les raisins dans la cave, les grappes ont été égrappées et les raisins ont commencé la fermentation dans des cuves en acier inoxydable à une température maximale contrôlée de 28 °C. Sur une densité de 1040, la fermentation a été arrêtée par ajout d'alcool de vin, portant le titre alcoolique total à 20 %. On a maintenu 80 g/l de sucre du moût non fermenté. Remontages et délestages ont été pratiqués pendant la fermentation pour favoriser l'expression. Plus tard court séjour en acier inoxydable sans fermentation malolactique ni élevage. Mis en bouteille en janvier 2022. Sans clarification et avec une légère filtration.

### **Note de dégustation**

Couleur pourpre intense avec des notes violettes et des larmes persistantes. Intensité aromatique prononcée de fruits rouges, sauvages, de réglisse, de sucette et de fleurs. Vin doux à faible acidité avec un alcool chaud en bouche, un corps moyen et une profondeur moyenne qui rend la fraise, la mûre et la framboise très présentes, obtenant un équilibre frais et rond.

### **Mariage et service**

Le vin répond à toutes les exigences du poisson salé, des fromages bleus, des appâts ibériques, de la tomate et des anchois. Belle surprise avec des figues sèches à déguster entre les repas. Chocolats, tiramisu, cottage cheese et cheesecake aux myrtilles. Bouche pleine de douceurs de l'enfance pour un délice sans pareil. Servir de 6 à 10°C.

# *cabecita loca*<sup>®</sup>

Liqueur Wine



## **Élaboration**

Cabecita Loca Vin de Liqueur est un vin fabriqué à partir d'alcools de vin vieillis en fûts de chêne pendant au moins 24 mois et moût de raisin blanc. 17% alc.

## **Note de dégustation**

A la vue, une couleur ambrée dorée se détache avec notes cuivrées et larmes denses et fines.

Au nez l'intensité est moyenne, où arômes de raisins secs, de noisettes et des amandes grillées qui, avec les bonbons et abricots secs font un vin de liqueur franc et noble.

Son passage par la bouche a une entrée en douceur, sucrée fine et élégante. Profond où l'acidité est correcte et équilibrée. La persistance est remarquable et vous invite à en profiter avec pause et beaucoup d'harmonie gastronomique.

## **Mariage et service**

Idéal pour accompagner les pâtisseries traditionnelles, gâteaux et pommes au four. Très bon pour les sorties à la montagne et pique-niques, où accompagné de quelques fruits secs nous fera profiter d'un bon moment en compagnie.

Servir entre 8 et 10°C.

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

*cabecita loca*<sup>®</sup>

SLOW DRINKS.

