cabecita loca®

SLOW DRINKS.

CABECITA LOCA SLOW DRINKS
Valle del Cinca, 53
22300 Barbastro (Huesca) – SPAIN
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.

ARTESANIA ALIMENTARIA DE ARAGON

cabecita loca®

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

INTERNATIONAL TROPHY Wine™ WINNER CHALLENGE 2022
VERMOUTH TROPHY

cabecita loca®

Apéritif à base de vin désalcolisé 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.

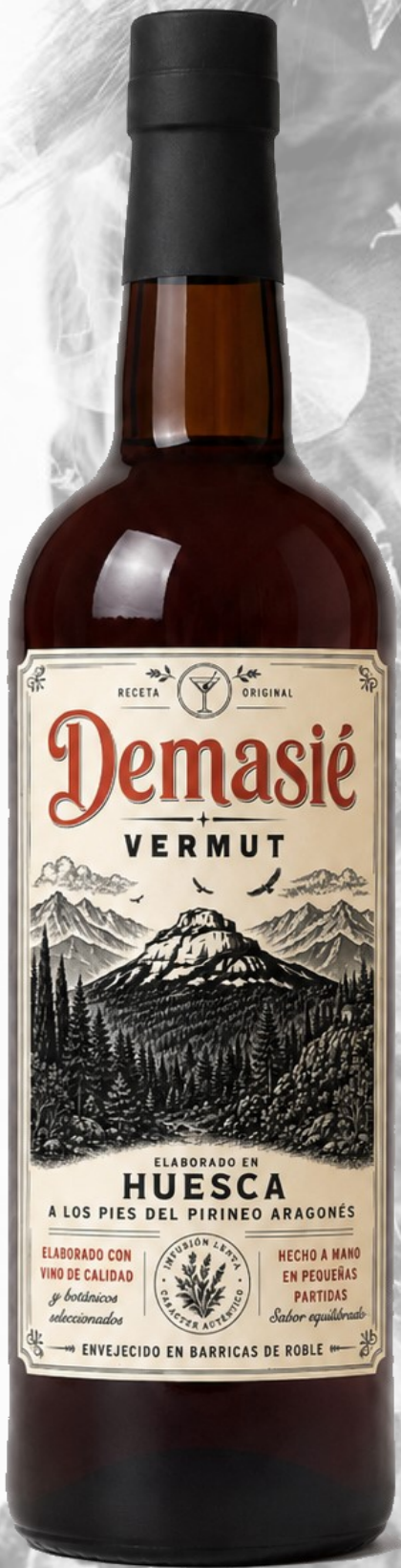
Mariage et service

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 Slow Drinks - Valle del Cinca, 53 - 22300 Barbastro (Huesca) - SPAIN www.cabecitalocadrinks.com

Demasié

VERMUT ROJO



Élaboration

Une base de vin blanc de haute qualité, de sucre et d'alcool vinique est assemblée à une macération alcoolique composée de plus de 20 extraits botaniques naturels. Élevé pendant 12 mois en fûts de chêne. Élaboré avec un minimum d'intervention, il est mis en bouteille sans collage ni stabilisation, après une légère filtration. 15% vol.

Notes de dégustation

Robe ambrée brillante aux reflets cuivrés. Le nez révèle une remarquable complexité aromatique, mêlant des notes végétales boisées, d'absinthe, de quinquina et de cannelle, complétées par de subtiles notes de chêne et des nuances de vin fortifié légèrement oxydatif, résultant de l'élevage en fûts de chêne déjà utilisés.

En bouche, l'attaque est chaleureuse et épicée, équilibrée par des notes d'herbes amères, d'écorce d'orange confite, de noisette et d'amande grillée. La finale est longue, profonde et enveloppante, offrant un délicat jeu entre amertume, notes florales évoquant la garrigue méditerranéenne et élégantes nuances oxydatives.

Mariage et service

Son caractère épicé, amer et légèrement oxydatif fait de ce vermouth un apéritif particulièrement polyvalent. Il s'accorde à merveille avec les fromages affinés, la charcuterie, les pâtés, les olives, les fruits secs grillés et les conserves de la mer, notamment les anchois, les sardines et les moules.

Ses notes d'orange confite, de noisette, d'amande et de chêne accompagnent également très bien les champignons, les viandes fumées et les plats de gibier aux saveurs délicates. Il peut même être dégusté avec des desserts modérément sucrés à base de chocolat noir, de fruits à coque ou d'agrumes.

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 8ºC.
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®
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.

Valle del Cinca, 53 – 22300 Barbastro (Huesca) – SPAIN
www.cabecitalocadrinks.com

cabecita loca®
SLOW DRINKS.