

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







Victor Clavería
Isabel Nieves

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.

ARTESANIA ALIMENTARIA DE ARAGON

cabecita loca®

Premium Vermouth Rojo



Elaboración

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.

Nota de cata

Ámbar brillante en copa. Hierbas botánicas leñosas, ajenjo, 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 10ºC.

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



cabecita loca®

Aperitivo a base de vino desalcoholizado y Stevia

NUEVO VERMOUTH SIN ALCOHOL Y SIN AZÚCAR



Elaboración

Este aperitivo vínico sin alcohol ha sido elaborado sobre una base de vino blanco desalcoholizado de calidad. Más de 20 extractos naturales confieren a esta bebida un carácter único, donde se ensambla el sabor amargo de las propias especias, el ácido del vino base y el dulce, procedente de la Stevia. Se ha elaborado con la mínima intervención y se presenta sin clarificar, ni estabilizar y con un ligero filtrado.

Ingredientes

Vino desalcoholizado (contiene sulfitos), agua, extractos naturales de plantas, caramelo de mosto de uva y glucósidos de esteviol procedentes de Stevia.

Nota de cata

Ámbar brillante en copa. Regaliz, hierbas botánicas leñosas, ajenjo, quinina y canela. Entrada de especias junto a hierbas amargas en boca, piel de naranja escarchada, avellana y almendra. Aromáticamente sutil, con un post gusto persistente dulce y amargo.

Maridaje y servicio

Cualquier momento es bueno para maridar y disfrutar de este aperitivo sin alcohol y sin calorías.

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

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

cabecita loca®

Sangría Premium



Elaboración

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 8ºC.

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!!!

CONCURSO INTERNACIONAL DE BEBIDAS CON BASE DE VINO 2018 — ORO — CONVINO

Medalla de Oro
en Convino 2018
y Convino 2019

cabecita loca®
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 10ºC.

demasié

85% macabeo – 15% garnacha
Vino blanco. Añada 2024
12% alc.
Rendimiento entre 1.800 y 5.000 kg/ha.
Vendimia manual en septiembre de 2024
Producción 1.256 botellas



Elaboración

Macabeo vendimiado de forma temprana para obtener buena acidez y bajo grado alcohólico y garnacha blanca vendimiada ligeramente sobre madurada para extraer todo el potencial fenólico. Tras la recepción de uva en bodega se despalillaron los racimos y las uvas fermentaron en depósitos de acero inoxidable de forma separada, a una temperatura controlada máxima de 22ºC. Sin fermentación maloláctica. La garnacha posteriormente tuvo crianza a la intemperie en damajuanas de cristal, en primavera, durante 40 días y 40 noches. Embotellado en noviembre de 2025.

Nota de cata

Color amarillo pajizo con reflejos dorados tenues. Limpio y brillante. En nariz, notas frescas de fruta blanca, cítricos suaves y fondo floral sutil y elegante. Con aireación aparecen aromas a frutos secos procedentes de la crianza oxidativa parcial. En boca, entrada suave y fresca, con una acidez viva que aporta ligereza e invita al trago.

Maridaje y servicio

La ligera grasa del pescado azul se equilibra a la perfección con la frescura del vino. El toque oxidativo complementa muy bien el pimentón de un plato de pulpo. Recomendable también con quesos semicurados y carnes blancas. Servir entre 8 y 10ºC.

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

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 28ºC. 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 14ºC.

Zinca
d'anfora



Vino tinto
50% Garnacha – 33% Cabernet – 17% Merlot
Añada 2022
Crianza en tinajas de barro 6 meses
Crianza en roble húngaro y americano 12 meses.
14,5% alc.
Rendimiento 1.800 kg/ha.
Vendimia manual a mediados de octubre de 2022
Producción 858 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 despalillaron los racimos y las uvas fermentaron en depósitos de inox. a una temperatura controlada máxima de 28ºC. 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 y otros 12 meses en barricas de roble húngaro y americanas usadas. Embotellado en noviembre de 2024. 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. Servir entre 12 y 14ºC.

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

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

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 28ºC. 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, frescura 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 14ºC.

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 despalillaron los racimos y las uvas fermentaron durante 18 días en tinajas de barro sin control de temperatura a una temperatura máxima de 21ºC. 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 16ºC.

d'oro Cinca

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 despalillaron los racimos y las uvas fermentaron en depósitos de inox. a una temperatura controlada máxima de 22ºC. 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 10ºC y para postres cremosos y chocolates a 14ºC.

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 21ºC. 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 15ºC.



Z ZINCA

tinto

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 21ºC. 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 18ºC.

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

Zinca
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 28ºC. 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 10ºC.

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 10ºC.



GRANDES FORMATOS – 10 y 25 litros

Vino tinto DEMASIÉ



Vino tinto sin crianza de la variedad tempranillo. Intensamente afrutado y fresco. 13% alc.

Formato en Bag-in-box de 10 litros

Aperitivo Rosso FANFARRIOSO (Tipo vermouth)



Misma elaboración que el vermouth pero con una graduación alcohólica más contenida. 14,5% alc.

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

Sangría de pueblo LA CHARANGA



Elaborada con vino, zumos naturales, mosto de uva y canela y vainilla en rama. Sin aromas concentrados. 7% alc.

Formato en Bag-in-box 10 litros

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

cabecita loca®
SLOW DRINKS.