

Cabecita Loca, a la cabeza en innovación con su vermut artesano

La bodega Cabecita Loca está transformando la tradición del vermut, al ofrecer arte y sofisticación en la bebida

En una era donde las bebidas artesanales están cobrando un renovado interés, Cabecita Loca, bodega artesanal en el corazón de Huesca, se está posicionando en la vanguardia del renacimiento del vermut. Con su enfoque en la innovación y la tradición, esta bodega está redefiniendo el concepto de Vermut Artesano, llevándolo a nuevos horizontes de sabor y calidad.

Y es que, el vermut, una bebida apreciada durante siglos por su carácter único y versatilidad, ha encontrado un nuevo exponente en Cabecita Loca. Rescatando y revitalizando antiguas recetas, esta bodega ha logrado crear una gama de vermut que no solo emocionan al paladar, sino que también cuentan una historia en cada sorbo.

Complejidad y equilibrio a partes iguales

Utilizando mosto de uva, alcohol vínico y una base de vino blanco de alta calidad, la bodega ha perfeccionado el arte de la maceración, incorporando más de 20 extractos naturales que incluyen hierbas, raíces y flores. Este meticuloso proceso asegura que cada variedad de vermut ofrezca una experiencia única, desde el delicado y sutil amargor de su vermut blanco, hasta el intenso carácter mediterráneo de su vermut rojo.

Más allá de la simple producción de bebidas

Cabecita Loca es sinónimo de pasión por revivir y honrar la tradición del vermut, mientras se exploran nuevos caminos en la artesanía de la bebida. Esta fusión de lo antiguo y lo nuevo se refleja en la forma en que se pueden disfrutar sus vermut: servidos fríos para apreciar su esencia, o como parte de cócteles sofisticados que realzan su carácter y versatilidad.

Pero esta bodega también se ha esforzado por mantenerse en sintonía con los gustos modernos. Por ello, sus vermut no solo se han convertido en una elección popular en bares y locales "cool" en las ciudades, sino que también han encontrado un lugar en las estanterías de los establecimientos especializados más tradicionales. Esto demuestra el amplio atractivo y la accesibilidad de sus productos.

Datos de contacto:

Victor Clavería
Artesano Alimentario de Aragón
974 269 994

Categorías: [Nacional Gastronomía Aragón Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>