

La bodega artesanal Cabecita Loca amplía su gama de bebidas

Explorando más allá de los vinos, la bodega del Somontano ha ampliado su repertorio con vermut, sangría y ginebra, reflejando con cada bebida su compromiso firme con la calidad y la creatividad

En el corazón de la provincia de Huesca, concretamente en el Somontano de Barbastro, donde las montañas onduladas se encuentran con el cielo azul, se alza Cabecita Loca, una bodega artesanal que está redefiniendo el panorama vitivinícola con su mezcla única de innovación y tradición. Desde su humilde comienzo en un garaje reacondicionado, hasta convertirse en una distinguida bodega reconocida por el Gobierno de Aragón en 2016, Cabecita Loca ha tejido una historia de pasión, calidad y diversidad en la elaboración de bebidas.

Víctor Clavería, el alma detrás de Cabecita Loca, está combinando su amor por la tradición con un espíritu innovador capaz de crear una gama de bebidas que desafían las expectativas. Por eso, esta bodega artesanal, que comenzó con la producción de vinos únicos como Zinca d'Anfora y Zinca Fudre, ahora ofrece también vermut, sangría y ginebra, cada uno con su sello distintivo.

La gama de vinos de Cabecita Loca, homenaje a la rica herencia vitivinícola de Huesca Sin duda, cada botella de vino de esta bodega cuenta una historia gracias a las uvas meticulosamente seleccionadas, pero también a raíz de las técnicas de vinificación en la zona capaces de respetar tanto la historia como la innovación. De hecho, los vinos Zinca d'Oro y Zinca d'Odre, por ejemplo, reflejan un compromiso inquebrantable con la calidad y el sabor.

El vermut Cabecita Loca, un viaje para el paladar

Pero Cabecita Loca es mucho más que vino. Y es que, su vermut es una obra maestra artesanal. Combinación perfecta de hierbas aromáticas y especias infundidas, se trata de una bebida de calidad superior. Es, en definitiva, una experiencia cultural que invita a los paladares a un viaje por los sabores de Huesca.

Y nada mejor que la sangría para los encuentros entre amigos

La sangría de Cabecita Loca, por otro lado, es un gran reflejo de la vida en Huesca. Hecha con frutas frescas y especias, esta bebida es el acompañante perfecto en cualquier reunión de carácter social, ya sea con amigos o familiares, maridando la esencia del territorio oscense en cada sorbo.

Su ginebra, la última novedad

Innovando aún más, Cabecita Loca ha introducido su propia línea de ginebra. Utilizando métodos tradicionales de destilación y una selección cuidadosa de hierbas aromáticas, ha surgido una ginebra sinónimo de tributo a la destreza artesanal y, a la vez, a una nueva expresión de su creatividad.

La ubicación de la bodega en Barbastro, a medio camino entre La Almunia de San Juan y Monzón, no es solo un punto geográfico: es el corazón de su inspiración. Aquí, en esta nave de 350 m² en el Polígono Valle del Cinca, Cabecita Loca no solo elabora bebidas, sino que también cultiva sueños y crea experiencias inolvidables. Y es que, con Cabecita Loca, cada brindis es un homenaje a la historia, un saludo al futuro y un abrazo a la tierra.

Datos de contacto:

Victor Clavería
Artesano Alimentario de Aragón
974 269 994

Nota de prensa publicada en: [Barbastro \(Huesca\)](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>