

Cabecita Loca, capaz de elevar la sangría artesana a nuevos niveles de excelencia

Gracias a su meticulosa selección de ingredientes de alta calidad y su compromiso con la autenticidad, Cabecita Loca se ha convertido en la única sangría certificada como artesana por una institución pública

Cabecita Loca, bodega artesanal situada en el corazón de Huesca, ha llevado la sangría artesana a un nuevo nivel de autenticidad. Y es que, esta bebida, profundamente arraigada en la cultura española, ha sido reinventada por la bodega del Somontano con una mezcla maestra de tradición e innovación, estableciendo un nuevo estándar en el mercado de las bebidas artesanales.

La sangría artesana de Cabecita Loca, autenticidad y calidad superior

Muestra de su diferenciación, la bodega ha obtenido la única certificación como sangría artesanal otorgada por una institución pública, testamento de su compromiso con la excelencia y el respeto por los métodos tradicionales. Concretamente, posee el sello de Artesanía Alimentaria otorgado por el Gobierno de Aragón. Este avala el proceso artesanal con el que ha sido elaborada, a partir de vino tinto.

¿Cuál es su proceso de elaboración?

Creada con meticuloso cuidado, la sangría de Cabecita Loca combina vino tinto madurado en barricas de roble francés, además de mosto de uva, canela de Sri Lanka, zumo natural de cítricos mediterráneos y vainilla de Papúa Nueva Guinea. Esta selección de ingredientes de alta calidad de varias partes del mundo contribuye a un perfil de sabor realmente único, capaz de capturar la esencia de la tradición española, aunque incorporando toques exóticos.

Compromiso con la naturalidad

Cabecita Loca garantiza que su sangría solo contiene azúcares y ácidos naturales provenientes de la fruta, sin la adición de aromas concentrados industriales. Esta autenticidad se refleja en su presentación. Y es que, la sangría se ofrece sin clarificar ni filtrar, manteniendo intactas todas sus cualidades organolépticas y exhibiendo un color que indica su origen natural y artesanal.

Perfecta para ser disfrutada en cualquier ambiente

Sin lugar a dudas, la sangría de Cabecita Loca no solo es una bebida: es una experiencia sensorial que ofrece un viaje a través de sabores y aromas. Por eso, la bodega ofrece una bebida que es tanto refrescante como compleja, ideal para una variedad de ocasiones y perfecta para ser disfrutada tanto en ambientes casuales, como en eventos más formales.

Datos de contacto:

Víctor Clavería
CEO Cabecita Loca Slow Drinks
974 26 99 94

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

Categorías: [Nacional Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>