

La ginebra artesanal de Cabecita Loca o artesanía en cada gota

Cabecita Loca Essential Gin, sinónimo de expresión de pasión, calidad y dedicación firme a la tradición y la innovación

En el mundo de las bebidas, la ginebra lleva tiempo disfrutando de cierta reputación y un lugar especial en los corazones de los aficionados. Por eso, Cabecita Loca, bodega artesanal con raíces profundas en Huesca, ha decidido llevar esta tradición un paso más allá y crear su Cabecita Loca Essential Gin, una ginebra artesanal que redefine la excelencia y la autenticidad en cada sorbo.

Elaborada con una meticulosa atención al detalle, Cabecita Loca Essential Gin es el resultado de un proceso artesanal delicado y la pasión por la calidad. En concreto, esta ginebra seca se distingue por la selección de destilados vínicos, cuidadosamente macerados con bayas de enebro, coriandro y cortezas de cítricos, junto con otras hierbas aromáticas seleccionadas para un sabor y aroma excepcionales.

¿Qué hace única a Cabecita Loca Essential Gin?

Su base de alcohol de uva, que le otorga cierta suavidad, redondez y elegancia inigualables, es parte destacada de esta bebida. Además, su elaboración, no convencional, diferencia a esta ginebra de sus competidoras, rindiendo a su vez homenaje a la rica herencia vitivinícola de la zona del Somontano. Con un contenido alcohólico de 42,5% vol., esta ginebra equilibra a la perfección potencia y suavidad, resultando en una experiencia de degustación exquisita y única.

En nariz, Cabecita Loca Essential Gin ofrece un aroma dominante de enebro, complementado por sutiles notas cítricas de limón y naranja amarga, recordando un paseo por los huertos mediterráneos. En el paladar, se revela fresca, y equilibrada, con una gran persistencia que invita a saborearla lentamente, descubriendo sus múltiples sabores.

Espíritu innovador y compromiso con la artesanía

Los grandes amantes de la ginebra, además, podrán disfrutar de Cabecita Loca Essential Gin al natural, permitiendo una apreciación plena de su complejidad y delicadeza. También se recomienda maridarla con una tónica neutra de suave burbuja, creando un cóctel refrescante que realce sus cualidades únicas, capaces de establecer un nuevo estándar en el mundo de la ginebra artesanal.

Datos de contacto:

Víctor Clavería
CEO Cabecita Loca Slow Drinks
974 26 99 94

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>