GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Cabecita Loca presenta su Liqueur Wine, ideal para combinar con postres tradicionales

Comunicados | 18/12/2023 | 00:00

La novedad de esta bodega es un vino de licor creado artesanalmente a partir de alcoholes vínicos envejecidos en roble durante unos 24 meses y mosto de uva blanca

/COMUNICAE/

La novedad de esta bodega es un vino de licor creado artesanalmente a partir de alcoholes vínicos envejecidos en roble durante unos 24 meses y mosto de uva blanca

Cabecita Loca, la bodega artesanal del Somontano de Barbastro (Huesca), acaba de lanzar su Liqueur Wine. Se trata de un vino de licor eminentemente artesano con alcoholes vínicos que han estado en barricas de roble durante aproximadamente 24 meses y que incluye mosto de uva blanca. Cada botella refleja el testimonio de búsqueda de Cabecita Loca de una experiencia sensorial inigualable para los aficionados, que tenga en cuenta la calidad y la tradición.

La vista puesta en la armonía gastronómica

Su color, ámbar dorado, incluye notas cobrizas y también lágrimas densas y finas. El aroma de este vino de licor es de intensidad media, predominando los aromas a pasas, avellanas y almendra tostada. Estos olores no son los únicos que evoca esta elaboración: los caramelos, los orejones y otras frutas de hueso escarchada también acuden a la mente de quienes catan este vino de licor.

Con una entrada en boca suave, además de fina y elegante, se comprueba que su acidez es correcta y realmente equilibrada. Por ello, el momento invitará a disfrutar esta novedad con pausa y mucha armonía gastronómica. Y para lograr precisamente una combinación gastronómica equilibrada, lo ideal será maridar Liqueur Wine con diferentes elaboraciones de repostería tradicional, como la tarta Santiago, las tortas de aceite o las manzanas asadas. El resultado en una deliciosa armonía de notas tostadas y frutales, capaz de ofrecer una experiencia única en cada sorbo.

Pensando en las reuniones informales al aire libre

Este singular vino artesanal combina la robustez del licor envejecido en roble con la frescura del mosto de uva blanca. Por ello, y para resaltar sus matices, resulta el compañero perfecto en las degustaciones al aire libre, propias, por ejemplo, de cualquier excursión relajadamente en un entorno rural que incluya compartir frutos secos o repostería artesanal.

Para realzar su complejidad, lo ideal es servirlo a una temperatura entre los 8 y 10ºC. Así, este vino cautivará por sus notas complejas, creando una experiencia sensorial única que evoque la naturaleza y la maestría artesana.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/224998-cabecita-loca-presenta-su-liqueur-wine-ideal-para-combinar-con-postres-tradicionales.htm