vinetur

Cabecita loca, el mejor vermut de los IWC 2019

La bebida artesana, elaborada por Binomio Vinos en la localidad oscense de Barbastro, acaba de obtener 91 puntos en el reconocido concurso internacional. Cabecita Loca se convierte así en uno de los dos únicos vermuts galardonados recientemente en Londres

miércoles 5 de diciembre de 2018



Cabecita Loca acaba de convertirse en el mejor vermut de los International Wine Challenge 2019. La bebida artesana, elaborada por Binomio Vinos en la localidad oscense de Barbastro, ha obtenido la medalla de plata en la categoría de "fortificados" del reconocido concurso internacional. De todos los vermuts presentados a nivel mundial, solo dos han sido galardonados en el certamen celebrado recientemente en Londres: el español Cabecita Loca, con 91 puntos, y el californiano Vya Sweet Vermouth, con 88 puntos y una medalla de bronce.

Los International Wine Challenge son ya conocidos como "los Oscar del mundo del vino" debido a la participación de jueces expertos de todo el mundo –masters of wine, master sommerliers, importadores, distribuidores, enólogos, prescriptores, críticos y peridositas especializados-, esto asegura que solo los más experimentados y respetados paladares califiquen los vinos durante el concurso.

"Cabecita Loca nos está dando grandes alegrías. Primero con nuestra sangría artesana, premiada como la mejor de Aragón y una de las dos más reconocidas de España, y ahora con el vermut. Obtener 91 puntos en uno de los certámenes más prestigiosos del mundo y valorado por los principales expertos del sector, es para nosotros todo un orgullo. Nos gusta hacer las cosas bien e intentamos diferenciarnos de los demás por nuestra forma de trabajar. Por encima de todo, somos artesanos y nuestro objetivo es emocionar con nuestras elaboraciones", ha destacado el artesano alimentario de Binomio Vinos y creador de Cabecita Loca, Víctor Clavería.

El vermut Cabecita Loca está elaborado de forma artesanal y según el estilo tradicional sobre una base de vino de garnacha de Aragón. Cuenta con más de 20 extractos donde predomina la Artemisia Absinthium -ajenjo-, entre hierbas, raíces, flores, especias y frutas, que han sido maceradas sobre el vino, al cual le confieren un aroma y sabor característico amargo y tónico con una elegancia particular. Además, es el único vermut que cuenta con un sello Artesanía Alimentaria otorgado por una institución pública. En este caso, del Gobierno de Aragón.

Cabecita Loca, con un **PVP de 14€**, tiene una imagen cuidada, moderna y elegante, y se presenta en una botella de alta gama y con un cierre de vidrio Vinolok