



Los Cabezudos  
**CICLODECATAS2020**  
RECUPERANDO EL TIEMPO PERDIDO

## RECUPERANDO EL TIEMPO PERDIDO

Jueves 11 de noviembre de 2021, 21:00h.



**DR. LOOSEN**



**VILLA WOLF**

*Ernst Loosen*

MENÚ + BODEGA: PVP: ~~135€~~ 85 €

Plazas limitadas

Para más información y reservas:

[info@grupoloscabezudos.es](mailto:info@grupoloscabezudos.es) 652954923

**DR.LOOSEN**

LOS VINOS SOFISTICADOS  
DE LAS TERRAZAS DEL MOSELA (ALEMANIA)  
con MANU JIMENEZ

### MENÚ-MARIDAJE

Tomate de Temporada con Burratina Fresca Italiana,  
Albahaca y A.O.V.E. Olidella

**DR.LOOSEN BLUE SLATE TROCKEN 2018**

---

Tartar de Salmón de Noruega & Aguacate

**DR.LOOSEN WEHLENER SONNENUHR GG A.REBEN 2017**

---

Almejas en Salsa Verde

**DR.LOOSEN URZIGER WURZGARTEN GG A.REBEN 2018**

---

Ventresca de Atún Rojo Salvaje

**VILLA WOLF FORSTER PECHSTEIN 2015**

---

Magret de Pato con Setas Silvestres

**VILLA WOLF PINOT NOIR 2017**

---

Queso Munster (Alsacia, Francia)

PASTA BLANDA DE LECHE CRUDA DE VACA, 60 DÍAS MADURACIÓN

**DR.LOOSEN WEHLENER SONNENUHR AUSLESE 2009**

---

Tarta de Queso con Arándanos

**DR.LOOSEN BEERENAUSLESE 2017**

## Las Catas y Maridajes regresan a Los Cabezudos con los vinos sofisticados de Dr. Loosen.

Tras un año y medio de ausencia, el restaurante Los Cabezudos retoma su Ciclo de Catas y Maridajes con un evento muy esperado que se celebrará el próximo **11 de noviembre** bajo el lema “Recuperando el tiempo perdido”. Una cita obligatoria para aquellos que quieran descubrir la exquisitez de los vinos de la **bodega Dr. Loosen**. Además, dirigirá y presentará esta cata **Manu Jiménez, mejor sumiller de España de 2017** y actualmente director comercial de Bodegas Carlos Valero.

Desde que Ernst Loosen tomó las riendas de la bodega, se ha enfocado en la elaboración y crianza de **vinos de máxima calidad**, y hoy día, sus viñedos han sido premiados internacionalmente en diferentes ocasiones. E incluso este 2021 han sido reconocidos por The Best Vinyerds como **una de las 50 mejores bodegas de todo el mundo**.

Hoy, Dr. Loosen trabaja 20 hectáreas de viñedos, todas ellas plantadas con Riesling. Sus empinadas laderas, el clima fresco de la región de Mosel y el efecto moderador del río crean las condiciones ideales para su producción. Debido a este entorno privilegiado y a las diferentes elaboraciones, la bodega de Dr.Loosen produce algunos de los **vinos más famosos del Mosela**.

Entre sus viñedos destacan los **Grosse Lage**, el equivalente alemán al Grand Cru francés. Se trata de Riesling secos, recolectados y seleccionados a mano, fermentados espontáneamente en barricas de roble usadas y envejecidos con sus lías completas durante al menos un año. Estos vinos desarrollan **sabores complejos, expresivo carácter de terruño y un mayor potencial de maduración**.

Ernst Loosen también está a cargo de **Villa Wolf**, una bodega alemana de gran prestigio, que produce vinos al estilo clásico de la región de Pfalz. Se caracterizan por ser más secos y con más cuerpo que los Riesling de Mosel, con sabores de frutas completamente maduras y una piedra característica en el aroma.

Los valores de estas dos bodegas ponen el foco en **la historia y herencia detrás de cada copa**. El vino es un registro histórico de la información regional y cultural recopilada en las uvas en un momento particular en el tiempo, entregada directamente a su copa. Y la calidad siempre viene antes que la cantidad.

*“Un gran vino comienza en tu cabeza, pero la verdadera medida de cualquier vino es donde termina: en tu copa”. – Dr. Loosen*

### CONDICIONES GENERALES

Todas las catas se realizan con copas Riedel o similar de diferentes tipos.

Mesas abiertas de aproximadamente 8-9 personas con visibilidad directa al orador. Plazas limitadas.

Las reservas se harán por riguroso orden de inscripción desde la publicación de la convocatoria.

Recomendamos realizar el pago al llegar al restaurante a las 21h en la zona de caja



