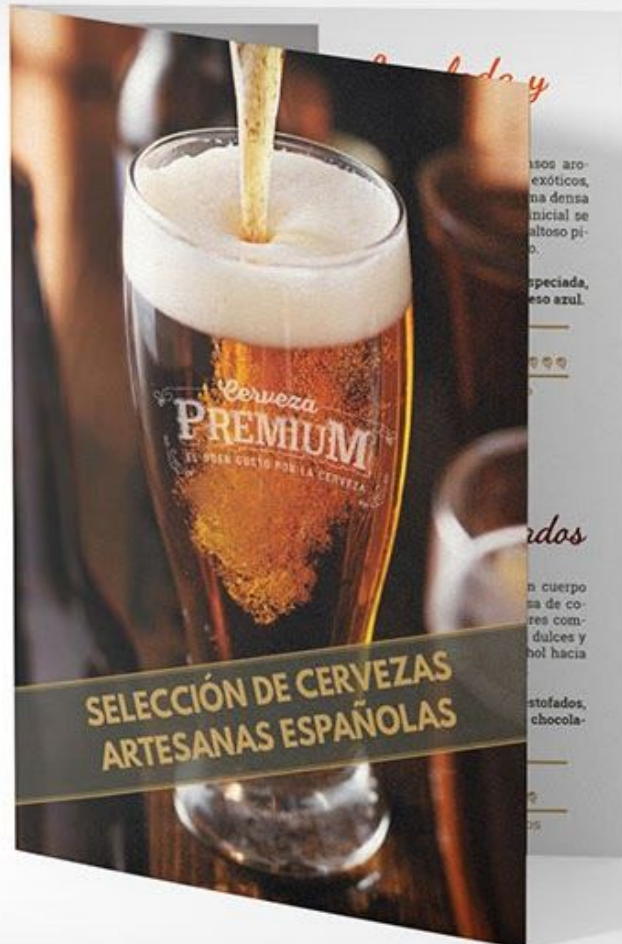


HOJAS DE CATA 2020

www.comprarartesanasypremium.es

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN





Celicidad sin Gluten

Weissbier

Suave Trigo

Dorada anaranjada con la turbidez típica del estilo, espuma blanca y densa. Aromas a banana, vainilla, y clavo. Cremosa y refrescante, predomina el dulce del cereal frente al ligero y agradable leve amargor final seco.

- ESTILO: Weissbier
- G. ALCOHÓLICA: 5,5 % Vol.
- AMARGOR: 10 IBUS
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °/ 8º
- ORIGEN: Guadalajara
- MARIDAJE: Perfecta para combinar con arroces y mariscos, pollo, rebozados, verduras a la plancha, ensaladas, quesos suaves, pescados y sushi.



CERVEZA SIN GLUTEN APTA PARA CELÍACOS



CERVEZA DE GUADALAJARA: Elaborada con la mejor agua de la sierra de Guadalajara y lúpulos nobles alemanes.



COLABORAMOS CON ASOCIACIÓN DE CELÍACOS
Y SENSIBLES AL GLUTEN www.celiacosmadrid.org



Amber Sky

American Amber Ale

Tostada y refrescante

Color miel con reflejos dorados y una espuma blanca nacarada de burbuja fina y persistente. Aromas cítricos y herbáceos con fondo dulzón a caramelo. En boca es sedosa y refrescante. Equilibrada con un final de trago ligero y fresco levemente amargo.



**MEDALLA DE BRONCE
BARCELONA BEER CHALLENGE 2020.**

**MEDALLA DE ORO EN EL PRESTIGIOSO
CONCURSO WORLD BEER IDOL 2019.**

- ESTILO: American Amber Ale
- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5,5% Vol.
- AMARGOR: 30 IBUS
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °/ 8°.
- MARIDAJE: Combina con carnes a la brasa, asados, embutidos ibéricos, patés y quesos semicurados y curados.



CERVEZA SIN GLUTEN APTA PARA CELÍACOS



CERVEZA DE GUADALAJARA: Elaborada con la mejor agua de la sierra de Guadalajara y lúpulos nobles alemanes.



**COLABORAMOS CON ASOCIACIÓN DE CELÍACOS
Y SENSIBLES AL GLUTEN www.celiacosmadrid.org**





Golden Ale Cervezas 69

Golden Ale

Rubia y ligera

De color dorado, muy clara, casi cristalina. Con espuma densa y cremosa, persistente. Aroma fresco de lúpulo especiado, herbáceo y terroso, En boca empieza un poco dulce pero rápidamente notamos el amargor del lúpulo que equilibra su final.

- ESTILO: Golden Ale
- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 4,8% Vol.
- AMARGOR: 21 IBUS.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °/ 8°.
- ORIGEN: Albacete.
- MARIDAJE: Es ideal para el aperitivo. En mesa combina perfectamente con verduras a la plancha, aves y cerdo, quesos semicurados y pescados.



CERVEZA DE Albacete



Hopsession IPA

Session IPA de 4,5°

Aromática y exótica

Color rubio intenso, espuma blanca y carbonatación media. Intensos aromas a mandarina, mango, piña, papaya y pino. Fresca y ligera por su bajo nivel de alcohol. Adictivo amargor lupulado hacia su final intenso y balanceado.



MEDALLA DE PLATA EN EL CICA 2018
CERTAMEN INTERNACIONAL DE
CERVEZAS ARTESANAS.

- ESTILO: Session IPA.
- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 4,5° Vol.
- AMARGOR: 50 IBUS.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °/ 8°.
- ORIGEN: Guadalajara.
- MARIDAJE: Una cerveza para disfrutar con comida especiada, picante, curry, ceviche y queso azul.



CERVEZA DE GUADALAJARA: Elaborada con la mejor agua de la sierra de Guadalajara y lúpulo monovarietal americano.





Red Ale Cervezas 69

Irish Red Ale

Maltosa y profunda

De color rojo cobrizo, espuma densa y nacarada. Aromas a caramelo, madera y toffee . En boca dulce y agradable, noble, balanceada y refrescante con un ligero amargor y acabado seco y torrado.



Medalla de Oro en Barcelona Beer Challenge 2017 como mejor Irish Red Ale.

- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5,6 Vol.
- AMARGOR: 22 IBUS
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °/ 8°
- ORIGEN: Albacete
- MARIDAJE: Ideal para carnes a la brasa, marisco a la parrilla, pastas, hamburguesas y quesos semicurados y ahumados.



CERVEZA DE ALBACETE: Elaborada en Chinchilla de Monte-Aragón.



Bella Lola

Mediterranean Pale Ale

Afrutada y fresca

De color amarillo pajizo intenso, corona de espuma blanca. Aroma intenso evocando frutas cítricas, especiadas y toques a pino. En boca la sensación de dulzor es breve y deja paso a una acidez refrescante, para acabar con un amargor suave y persistente.



MEDALLA DE PLATA WORLD BEER CHALLENGE 2016.

- ESTILO: High IPA
- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 6º Vol.
- AMARGOR: 70 IBUS
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 º/ 8º
- ORIGEN: Barcelona
- MARIDAJE: Quesos curados, queso azul, Carnes a la plancha, parrilla o barbacoa. Cocina oriental, picante y especiada.



CERVEZA DE BARCELONA: Elaborada con agua del Parque Natural del Montseny.



Groovie IPA

IPA

Delicioso amargor

Color rubio con toques anaranjados y espuma blanca de buena retención. Potente aroma a notas cítricas, de naranja y pomelo y frutas tropicales con ligeros toques resinosos. Carbonatación media, cremosa y suave al inicio, con carácter lupulado de amargor muy agradable y retrogusto pleno.

- ESTILO: IPA
- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 6,3º Vol.
- AMARGOR: 47 IBUS
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 º/ 8º
- ORIGEN: Madrid
- MARIDAJE: Quesos curados, queso azul, Carnes a la plancha, parrilla o barbacoa. Cocina oriental, picante y especiada.



CERVEZA DE MADRID





Dolina

Belgian Dubbel

Compleja y licorosa

Color ámbar oscuro, con un marcado perfil belga gracias al tipo de levadura utilizada. Posee un generoso cuerpo ofreciendo aromas y sabores complejos dulces y tostados provenientes de las maltas especiales y frutales debido a los ésteres de la fermentación, notándose el alcohol y no apareciendo el lúpulo como aroma principal.



Por su innovador diseño en el año 2014 un Silver Pencil en la 41 edición de los galardones One Show

- ESTILO: Belgian Dubbel
- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 6,5% Vol.
- AMARGOR: 25 IBUS
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °/ 8°
- ORIGEN: Burgos
- MARIDAJE: Carnes rojas, estofados, quesos fuertes y postres a base de chocolate, pasas y frutos secos.



CERVEZA DE BURGOS.





Bounty Tercer tiempo

Porter

Cremosa y profunda

Aromas con notas a caramelo, coco, y cacao. suave torrefacto con cuerpo voluptuoso y cremoso. En boca las notas torrefactas contenidas y agradables dan paso a las pasas, el cacao y las frutas negras.

- ESTILO: Porter
- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5,8% Vol.
- AMARGOR: 27 IBUS
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °/ 8º
- ORIGEN: Valencia
- MARIDAJE: Una cerveza para disfrutar con carne de caza, patés, boletus, o con postres de chocolate. Ideal como primera copa de tarde o noche.



CERVEZA DE VALENCIA





American IPA Cervezas 69

West Coast IPA

Frutal amargor

De color rubio oscuro, carbonatación media. Aromas a cítricos y frutas tropicales, balanceados con toques resinosos de las maltas más tostadas y el toque a centeno. En boca sabrosa y agradable balanceada en su final amargo y persistente.

- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 6 Vol.
- AMARGOR: 69 IBUS
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °/ 8°
- ORIGEN: Albacete
- MARIDAJE: Ideal para comida especiada, curry, costillas a la brasa y quesos curados.



CERVEZA DE ALBACETE: Elaborada en Chinchilla de Monte-Aragón.





Inspired

American Red Ale

Tostada y ligera

Cerveza de estilo americano elaborada con 7 maltas diferentes y una mezcla de lúpulos europeos y americanos. De color rojizo, clara, con espuma amplia y blanca, con buena retención.

Aromas a caramelo, el tostado de la malta y el agumado y afrutado de los lúpulos.

Tras su dulzor inicial seguido de un moderado sabor a caramelo y frutos secos; como en el aroma, el lúpulo equilibra con su nota amarga y afrutada.

- ESTILO: American Red Ale
- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5,8% Vol.
- AMARGOR: 23 IBUS
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °/ 8°
- ORIGEN: Valencia
- MARIDAJE: Quesos suaves y semicurados, mariscos, carne a la parrilla, embutidos y patés.



CERVEZA DE VALENCIA



La Terrisa

American Pale Ale

Afrutada y fresca

Color rubio intenso con toques anaranjados. Su espuma es blanca, ligera de cuerpo. Aromas cítricos a mandarina, pomelo y toques a melocotón y albaricoque. Su amargor es muy balanceado. Una cerveza de trago fácil, refrescante y agradecida.

- ESTILO: American Pale Ale
- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5,3% Vol.
- AMARGOR: 35 IBUS
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °/ 8°
- ORIGEN: Valencia
- MARIDAJE: Perfecta para el aperitivo, pollo a la brasa, salmón a la plancha, pescados suaves y quesos semicurados.



CERVEZA DE VALENCIA





Recomendaciones sobre CONSERVACIÓN DE LA CERVEZA NATURAL

Almacenar en condiciones óptimas la cerveza es vital para disfrutar plenamente de todas sus características originales.

✓ *Envío y recepción de pedido*

En términos generales, cuanto más fría puedas guardar tu cerveza, mejor, sin bajar de los 3°C. Lo suyo sería tenerla toda en la nevera pero no siempre esto es una opción por cuestiones de espacio. Si es tu caso, elige el lugar más frío (y, ya sabes, más oscuro) de la casa, procurando que sea bastante estable.

✓ *Almacenaje, temperatura y exposición a la luz.*

La cerveza artesana siempre debe almacenarse en posición vertical, lejos de la luz solar y a una temperatura entre 4 y 6 grados. Al ser un producto 100% natural, si lo exponemos a la luz solar, corremos el riesgo de provocar oxidación en la cerveza, afectando a su sabor y aroma.



La importancia de la conservación de la cerveza en frío

La cerveza artesana es un producto totalmente natural. No cuenta con conservantes, antioxidantes, no está filtrada ni pasteurizada por lo que está elaborada a partir de los mejores ingredientes naturales.

Por esta razón se muestra muy sensible al almacenamiento a temperatura ambiente, ya que va perdiendo parte de sus características principales en aroma y sabor. **Con nuestro almacenamiento en frío durante todo el año (4 a 6 °C) mantenemos en el rango óptimo para disfrutar plenamente de las cervezas artesanas.**