

La Cerveza Mica triunfa a nivel mundial

La empresa de Fuentenebro-Aranda de Duero, (Burgos) es elegida como una de las mejores cervezas del mundo en el prestigioso Concurso Internacional de Lyon 2017.

Además de los premios recibidos por sus productos Premium sigue obteniendo elogios y reconocimientos por su apuesta innovadora.

Aranda de Duero (Burgos), 4 de abril de 2017.- Cerveza Mica es premiada en el prestigioso Concurso Internacional de Lyon 2017 con una medalla de Plata, con su cerveza Russian Imperial Stout, macerada en madera de roble francés. Se trata de un concurso de gran reconocimiento a nivel mundial que este año ha contado con la presidencia de honor del mejor sumiller de Francia 2016 Gaëtan Bouvier. En este concurso se compite con miles de cervezas y decenas de países.

Mica Russian Imperial Stout, principalmente comercializada fuera de España, tiene una graduación de 10% de alcohol, y está macerada en madera de roble francés al estilo de muchos de los vinos de Ribera del Duero. Es una cerveza negra, densa y con sabores muy especiales, con una potencia arrolladora.

Para Juan Cereijo, director general de Cerveza Mica, “recibimos un nuevo galardón y debo reiterar que es gracias a una labor de equipo, cada día más profesionalizado y con una capacidad de ilusión y mejora excelente. Estamos orgullosos que, desde Castilla y León y



concretamente desde este pequeño pueblo de Burgos, tengamos reconocimiento a una labor hecha con mucha pasión y muchísimo amor. Seguimos en el camino que hemos trazado y trabajando cada día por consolidarnos como la cerveza Súper Premium a nivel mundial.”

Además de estos galardones que premian la calidad de su cerveza ha obtenido otros reconocimientos y menciones como empresa innovadora. Cerveza Mica se está consolidando como una marca Súper Premium y como una de las mejores cervezas del mundo con los diferentes reconocimientos que está obteniendo como el reciente World Beer Challenge 2016 que la situó en las primeras 10 posiciones del ranking mundial como fábrica de cerveza y en el 2º puesto con su Mica Oro, la Blonde Ale de Cerveza Mica. También ha entrado en el mundo del lujo a través de la guía Lookxury, guía de España del Lujo y la excelencia, que ha incluido a Cerveza Mica, por segundo año consecutivo.

CERVEZA MICA SE CONSOLIDA

Mica elabora su cerveza en plena comarca de la Ribera del Duero, concretamente en Aranda de Duero, Burgos. Las cervezas son elaboradas con cebada fresca cultivada en Fuentenebro, un pequeño pueblo también ribereño, a más de 1.000 metros de altura. Tiene una calidad más que probada ya que es elaborada con los mejores ingredientes a nivel mundial que se fusionan en una cerveza muy especial y que está teniendo un éxito sin precedentes.

Mantiene un carácter innovador buscando continuamente nuevos productos que satisfagan a los consumidores sin perder su principal diferenciación y apostando por lo auténtico, por lo artesano, lo original y, sobre todo, lo saludable y honesto.

Juan Cereijo Pecharromán, su fundador y actual Director General, comenzó la actividad hace 3 teniendo claro que quería hacer la cerveza más Premium del mundo. Además de contar con una gran implantación y presencia en toda España, están exportando a otros países como Estados Unidos, China, Reino Unido, Francia.

Cerveza Mica es un ejemplo de emprendimiento. Esta empresa creada apenas hace tres años en un entorno rural, y solamente con recursos propios y muchísimo esfuerzo y trabajo, se consolida en el mercado mundial de la cerveza y el lujo gracias a su gran equipo.



En estos momentos Cerveza Mica se puede encontrar en los mejores establecimientos de España, tanto en restaurantes (muchos son Estrella Michelin) como en tiendas especializadas y gourmet, como en El Gourmet de El Corte Inglés.

www.cervezamica.es