

Alimarket

La Sagra incrementa ventas un 128% y abre su primer 'Tap House'

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 19/01/2018 Cervezas



La elaboradora de cervezas artesanales La Sagra Brew mantiene su estrategia de crecimiento y está acometiendo diversos proyectos de mejora de sus instalaciones y de expansión. En el primer caso, acaba de **ampliar el almacén de producto terminado en 500 m2 e instalado nuevos equipos** para ir aumentando la producción. De ese modo, la toledana ha adquirido cinco nuevos fermentadores, una embarriladora de kekeg y una nueva embotelladora. El objetivo a corto plazo es **alcanzar una producción de 1,4 Ml.**

A nivel comercial, La Sagra ha comenzado 2018 poniendo en marcha una fuerte campaña de descuentos en sus principales referencias en barril: La Sagra Winter; Burro Sancho Negra; Burro Sancho Roja y Barbiere Trigo. Asimismo, está promocionando la referencia estacional 'La Sagra Winter' en un par de centros de El Corte Inglés en Madrid. Esta variedad es una cerveza tostada, con sabor caramelizado y aroma a frutas drupáceas. La Sagra **cerró 2017 con un volumen de 825.000 l vendidos (equivalentes a unos 2,75 M de botellas)**, un 128% más que el año anterior.

Abre su primer "Tap House" en Illescas

La Sagra se suma también a la tendencia de poner en marcha cervecerías propias asociadas a una marca, tal y como han hecho otras compañías competidoras, entre las más recientes los Tap Rooms de Cervezas La Virgen o La Fábrica Cruzcampo en Málaga. Así, **La Sagra ha abierto su primer local, denominado "La Sagra Tap House"**, ambientado al más puro estilo industrial con una amplia variedad de cervezas artesanales en grifo y en botella. Lo ha hecho dentro de su comarca, concretamente en el municipio de Illescas (Toledo). Además, el local cuenta con una variada carta de comida Tex Mex y hamburguesas gourmet.

Alimarket