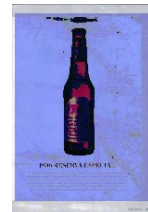


► 1 Junio, 2018

DALE CAÑA

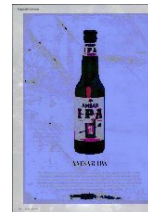
Rubia, larga, roja, ámbar... Sea cual sea, lo importante es disfrutar de una de ellas. ¿Sabes a qué nos referimos? Claro, hablamos de la cerveza. Ya en Mesopotamia la elaboraban y esa tradición ha llegado hasta nuestros días con las mejores variantes posibles. Si eres un amante de las cervezas, nosotros hemos hecho una selección de las mejores, las más especiales, para que escojas la que se adapta mejor a tu paladar.

POR DANIEL MOLINA

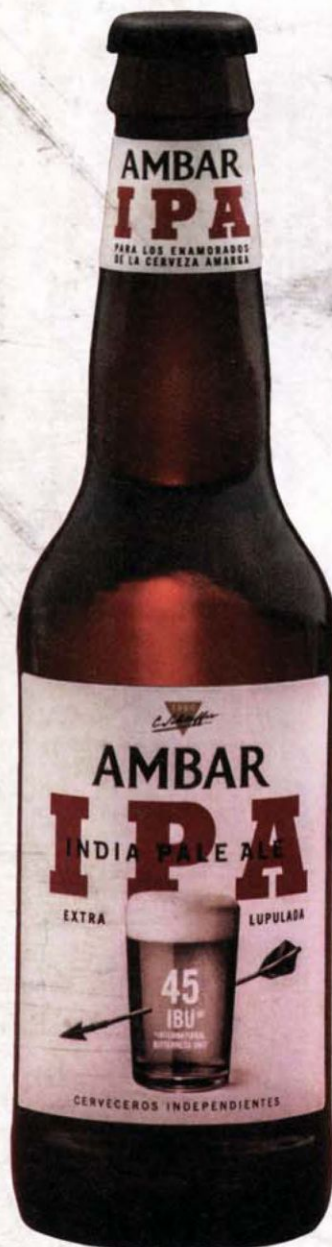


1906 RESERVA ESPECIAL

Tu paladar se llenará de sensaciones tostadas, percibiendo en cada trago una calidez amable y bien integrada. La cerveza 1906 Reserva Especial se elabora a partir de agua de la ciudad de A Coruña y una cuidada selección de maltas Pilsen, tostadas y lúpulos. El aroma a malta tostada aporta suaves notas de caramelo y café. El lúpulo aparece en la nariz con ligeros matices florales y herbales. Su apariencia recuerda al ámbar. Con unos matices limpios, brillantes y llena de espuma blanca, toda una sensación de sabores, olores y matices que te transportarán a la auténtica comunidad gallega.



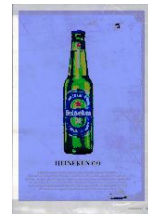
► 1 Junio, 2018



AMBAR IPA

“Increíblemente potente y aromática”. Este podría ser el significado de las siglas de Ambar IPA. Pero las palabras que se esconden son Indian Pale Ale. Su cantidad extra de lúpulo –cuatro diferentes para ser exactos– hace que esta cerveza tenga un aroma intenso. Su inigualable olor aportará un amargor tolerable que destaca por la complejidad de sabores y aromas donde predominan las notas florales, cítricas y frutas tropicales. Esta característica encandilará a los amantes de los sabores intensos y llenos de matices.

De cuerpo medio, color pálido y una espuma densa, invita a probarla.

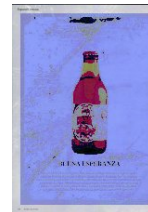


► 1 Junio, 2018



HEINEKEN 0.0

Heineken crea la mejor 0.0 para los amantes de la cerveza que les guste cuidarse. Elaborada con los ingredientes de siempre de la marca –malta de cebada, agua, lúpulo y su exclusiva levadura–, su sabor está completamente equilibrado con solo 69 calorías por cada botellín. Una auténtica 0.0 conseguida por la marca. Llena de refrescantes notas afrutadas y con un suave cuerpo de malta, su proceso de elaboración es el más largo de las cervezas de su categoría, con una duración de 28 días y fermentación en tanques horizontales. Todo el sabor sin renunciar a cuidarte.

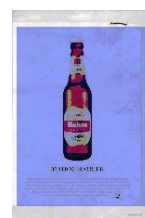


► 1 Junio, 2018



BUENA ESPERANZA

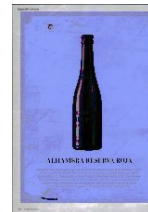
Esta variedad de Cerveza La Virgen está llena de historia. Recoge el método con el que los ingleses mantenían la cerveza en perfectas condiciones durante los meses de travesía. Gracias a introducir una cantidad apropiada de lúpulo fresco, los británicos conseguían que su cerveza no perdiera propiedades y mantuviese su sabor y calidad. Esta cerveza busca conservar la autenticidad y el sabor más natural de las cervezas IPA. Buena Esperanza es una cerveza de alta fermentación con un aroma intenso y un sabor a lúpulo fresco. Digna de compartir con quesos fuertes o con comidas especiadas.



MAHOU RADLER

Mahou combina la cerveza de siempre con un toque de zumo natural de limón. Una variedad de cuerpo ligero, con notas dulces y un suave amargor que aporta una sensación refrescante. De color dorado, con espuma de aspecto cremoso y consistente, con aromas cítricos y un fondo a cereal, esta Radler cuenta con los ingredientes de siempre –levadura, lúpulo, agua y malta de cebada–, pero con un refrescante sabor a limón.

De esta manera, la marca más apreciada por los madrileños logra satisfacer a los paladares más cerveceros en esos momentos en los que piden algo diferente.



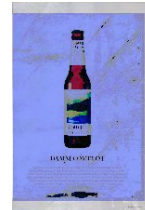
► 1 Junio, 2018



ALHAMBRA RESERVA ROJA

Necesitarás varios minutos para saborear y disfrutar de esta cerveza. La Alhambra Reserva Roja se inspira en las recetas del estilo Bock Tradicional –fuerte, oscura y maltosa–, consiguiendo una especialidad de tonos rojizos y de alta graduación, con un punto extra de intensidad y llena de matices. Su aroma está lleno de detalles que nos adelantan la cantidad y calidad de matices que encontraremos al degustarla.

Un sabor intenso dejando paso a una cerveza potente y voluptuosa, tras la que aparecen sabores como el del cereal. Una cerveza para servirla en copa y disfrutarla de principio a fin.



► 1 Junio, 2018



DAMM COMPLIT

La primera cerveza de Damm elaborada con lúpulo de la localidad tarraconense de Prades. Complot destaca por su amargor limpio y de gran calidad, así como con toques de tierra y florales sutiles. Una cerveza de amargor intenso y con notas de cítricos frescos y fruta madura. Elaborada con ocho variedades diferentes de lúpulo, las cuales se incorporan en diferentes momentos del proceso de elaboración para dotar a la cerveza del amargor tan característico que la diferencia de las demás. Complot es la mejor elección si quieres disfrutar de comidas contundentes e intensas.