

## Nuevas cervezas artesanas de invierno

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 30/10/2018 Cervezas



Las cervezas artesanas por sus características presentan variedades estacionales elaboradas con productos de temporada según las distintas épocas del año. Con la llegada del frío y el invierno llegan propuestas como la nueva 'La Sagra Invierno Miel y Anís', de [la firma toledana homónima](#). Se trata de una cerveza concebida para ser consumida en los meses más duros del invierno y que en su nota de cata destaca por ser una **cerveza tostada, con sabor caramelizado, aroma dulzón y anisado debido a la incorporación de miel y anís estrellado en su elaboración**.

La firma lanza esta variedad y otras dos más -'La Sagra Blanca de Trigo' y 'La Sagra IPA'- en **nuevos packs para las grandes superficies que incluyen las cervezas en formato de 75 cl** (botella de tamaño familiar que incentiva el consumo entre varias personas a un precio muy ajustado), **un vaso de pinta (47 cl) y malta de cebada**.

Por su parte, la catalana [Cervezas Moritz](#) lanza la variedad '**Moritz Castanya**', novena especialidad cervecera que ha nacido en el Moritz Beer Lab de la casa. La nueva especialidad quiere recuperar las sensaciones del momento de comer castañas alrededor de la chimenea en otoño, señalan en un comunicado.

Una **cerveza de estilo Brown Ale**, con un amargor de **22 IBUS** y **6% de alcohol**. De color castaño oscuro, combina las maltas tostadas con aromas a caramelo, regaliz y un ligero toque ahumado. Una Moritz con presencia de castañas naturales, añadidas en dos momentos de la elaboración para que se integren en el producto y aparezcan notas en boca, donde el dulzor se compensa con un sutil toque amargo.

---

**Alimarket**