

Estrella Galicia lanza, con novedades, su edición especial de Navidad para brindar en estas fiestas



CERVEZA Como cada año por estas fechas, la cervecera Estrella Galicia estrena su edición limitada Estrella de Navidad, una bebida 100 % malta y elaborada

con lúpulo cultivado en Galicia gracias a un proyecto impulsado por Hijos de Rivera. Se presenta en botellas de 75 centilitros, que permite ver el líquido ámbar de su interior y un novedoso etiquetado transparente con motivos navideños en dorado brillante, en un formato perfecto para ser compartido estas fiestas.

Este año, los maestros cerveceros incorporaron en la receta de Estrella de Navidad la técnica del *dry hopping* con lúpulo de la variedad Admiral, que aporta a la cerveza un carácter suave-

mente lupulado que mantiene el espíritu de las *lager* de Hijos de Rivera.

En esta edición el aroma está dominado por la malta y el lúpulo, que aporta notas frescas y herbales. El sabor a malta con elegantes matices tostados y los suaves sabores florales aportados por el lúpulo, equilibran una cerveza que nos regala un prolongado regusto amargo. Su agradable paso por boca y una calidez moderada la convierten en una gran cerveza de celebración.

Se trata de una edición elaborada con lúpulo gallego, un cultivo impulsado en las instalaciones del Centro de

Investigaciones Agrarias de Mabegondo gracias a un proyecto iniciado por Hijos de Rivera en 2004 que pretende la recuperación del lúpulo en Galicia.

Dado que estas fechas son muy propicias para celebrar entre amigos y familiares, y en vista de la buena acogida de anteriores ediciones, la compañía ha producido unos 260.000 litros de esta cerveza navideña que podrán adquirirse, como principal novedad este año, a través de la web de la marca a partir del 12 de diciembre además de en el canal de alimentación desde esta semana hasta finalizar existencias. **REDACCIÓN**