

Damm

CERVEZA DE NAVIDAD DE DAMM, UNA TRADICIÓN PARA COMPARTIR

Barcelona, 21 de noviembre de 2018.- Navidad es una fiesta única al año, repleta de tradiciones y costumbres compartidas con amigos y familiares. Una de ellas es la **Cerveza de Navidad** de Damm, que este año volverá a la mesa con una fórmula diseñada especialmente para esta época del año, caracterizada por el descenso de las temperaturas y por una gastronomía más contundente.

Elaborada 100% con ingredientes naturales, la Cerveza de Navidad de Damm se presenta por sexto año consecutivo en forma de **edición limitada**, en una botella que evoca el recuerdo de aquellas primeras cervezas que los maestros cerveceros de Damm elaboraban especialmente para regalar a sus colaboradores y amigos en los años 50 por Navidad, y que se convirtieron en toda una tradición.



Nota de cata

Cerveza con color roble de reflejos anaranjados. Se presenta densa y brillante, con una capa cromática tostada. La espuma se muestra compacta. Presenta burbujas vivas, finas y veloces. El aroma es de gran intensidad y complejidad. Las primeras notas olfativas son afrutadas, como el melocotón maduro y la manzana; también anaranjadas que dotan la nariz de frescor. Goza de una nariz limpia donde al final persiste la sensación de pan tostado. La entrada en boca es amplia, con carácter. Voluminosa y cremosa. El final recuerda al tanino de la hoja de tabaco. El amargor del lúpulo regala una intensa sensación refrescante. Se recomienda consumirla entre 5 y 7°C.

- Color: 13
- Amargor: 28
- Tiempo de guarda: 3 semanas
- Alcohol: 6,5% vol.
- Ingredientes: agua, malta de cebada, arroz y lúpulo

Precio recomendado: 1,65€, la botella de 66 cl.

Damm

Más información:

Departamento de Comunicación de Damm

Jordi Laball | jlaball@damm.es

93 290 92 17