

Cervezas estacionales, mucho más que cerveza

LA SAGRA LANZA SU NUEVA CERVEZA DE INVIERNO CON MIEL Y ANÍS

- Fiel a sus señas de identidad, LA SAGRA Brew incorpora al estilo de las cervezas *Winter Ale* ingredientes cultivados en España para hacer una cerveza 100% castellana.
- Elaborada con agua extraída del Embalse de Picadas, malta de cebada, lúpulo, miel, canela, anís en grano y levadura, LA SAGRA INVIERNO es una de las mejores opciones para los meses de frío.
- Disponible en El Corte Inglés, en establecimientos hosteleros, en la [tienda online](#) de LA SAGRA o directamente en fábrica.

Madrid, noviembre 2018. LA SAGRA Brew, cervecera artesana líder en España, lanza su nueva versión de cerveza de invierno. Una craft de edición limitada, de color rojo ámbar, aroma dulzón, y con un sabor caramelizado, fruto del proceso de tostado y secado de la malta.



LA SAGRA

Cerveza artesanal. Estilo Winter Ale. Alc .6,4% vol.

Cerveza tostada de color rojizo con sabor caramelizado y meloso. Aroma dulzón y anisado.

IBUs: 14. EBCs: 32.

T° de consumo: entre 4° y 6°.

Definida como una cerveza de estilo Winter Ale, es la estacional de LA SAGRA con mayor graduación (6,4% VOL), creada para hacer frente a las bajas temperaturas y cuyo consumo se popularizó en países como Bélgica, Alemania, Inglaterra e Irlanda.

En su elaboración, además de agua, malta de cebada, lúpulo y levadura, cobran especial protagonismo la miel, la canela y el anís en grano, que le otorgan un gusto inconfundible. LA SAGRA INVIERNO sorprende al paladar, de manera inmediata, y resulta ideal para maridar con carnes, legumbres, pescados y mazapanes toledanos.

Una cerveza para Navidad

Las crafts de invierno llegaron a España para quedarse y su impulso ha hecho que su degustación se haya convertido un símbolo para los amantes de la cerveza, y en un icono de la Navidad.

Su historia se remonta a principios del siglo XX en Bélgica, una de las naciones con mayor tradición cerveza del mundo.

Microcervecerías locales de Flandes y del área francófona comenzaron a elaborar en el mes de septiembre una cerveza que dejaban en barrica hasta la fiesta de San Nicolás y que, una vez abierta,

bebían entre empleados de la fábrica y vecinos del pueblo, vendiendo después los

excedentes que hubieran quedado. Ese fue el inicio de un tipo de cerveza que, con el paso de los años, ha ido definiendo un conjunto de características comunes, como su graduación, siempre superior a 6°, o su carácter especiado, debido a la presencia de especies, hierbas o azúcares fermentables, como la miel.

LA SAGRA INVIERNO se puede encontrar desde el mes de noviembre en El Corte Inglés (supermercado de El Corte Inglés, Hipercor y Gourmet), y en establecimientos hosteleros habituales. También podrá adquirirse en la tienda online de LA SAGRA o directamente en la fábrica de Numancia de la Sagra (Toledo).

LA SAGRA INVIERNO

Botella de 33 cl. PVP. 2 - 3 euros.

Botella 75 cl. PVP. 6 - 8 euros.

Disponible en formato barril de 30 l.

Sobre LA SAGRA Brew

LA SAGRA es la cervecera artesanal líder en España. Nacida en 2011, su nombre proviene de la región en la que se fundó y en la que se encuentra su fábrica: La Sagra, en Toledo.

Elaboradas 100% con malta de cebada sin aditivos ni químicos, las cervezas de LA SAGRA Brew están hechas de manera natural buscando un aroma y sabor únicos. Su equipo, joven y dinámico, encabezado por Carlos García, apuesta por la innovación y la diferenciación en base a los distintos estilos y cervezas estacionales para ofrecer al consumidor un nuevo concepto de cerveza, original y de alta calidad.

Además de la marca LA SAGRA, la cervecera fabrica BURRO de Sancho, madrí, Senador Volstead, Cordobeer, Barbière y Cerveza Castellana, y distribuye en exclusiva en España Blue Moon, la cerveza artesana más vendida de Estados Unidos.

www.cervezaslasagra.es | info@cervezaslasagra.es



Más información:

AcentoenlaCé.

T. 910 29 93 30 cristina.lomana@acentoenlace.es / cristina.gonzalez@acentoenlace.es