

Nómada Brewing presenta sus cervezas de invierno

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 16/11/2018 Cervezas



Nómada Brewing, cervecera craft española participada en un 40% por Mahou San Miguel desde 2016, ha presentado su nueva gama de cervezas para la temporada otoño- invierno 2018. Se trata de tres variedades concebidas por Javier Aldea y Sami Claret, fundadores de la marca: 'Prosapia', 'Ataraxia' y 'Lum Wee Heavy'. Las nuevas propuestas, que ya están disponibles tanto en el **canal hostelería como en tiendas especializadas en cerveza**, destacan por sus sorprendentes nombres y diseños.

'Prosapia' (11% alc.) es una cerveza dulce de color oscuro y sabor delicado, adquirido a los largo de sus 18 meses de envejecimiento en barrica con una reducción de café y Pedro Ximénez, que le aporta toques dulces y acaramelados. Su etiqueta ha sido diseñada por una ilustradora española con la que colabora la marca y se trata de la primera vez que Nómada Brewing se adentra en el mundo de las cervezas

envejecidas en barrica, en el que **muy pronto profundizará con una serie completa de stouts que completarán este primer lanzamiento.**

Por su parte, '**Ataraxia**' (10,7%), tal y como indica su nombre, es una cerveza intensa pero muy serena al mismo tiempo, gracias al **terminado fresco que le aporta su toque de lima kaffir.** Una cerveza clásica con un contraste único entre calidez y frescor que está disponible en formato botella y de barril.

Finalmente, '**Lum Wee Heavy**' (10,2%), **de inspiración escocesa,** es una cerveza de color cálido y oscuro, elaborada con una **combinación equilibrada de maltas pale ale, carapils, chateau ahumada, cararoma y cebada tostada,** que aportan notas licorosas y ligeramente dulces de caramelo, pasas, regaliz y frutos secos. Las tres están pensadas para un consumo relajado y ocasiones especiales.

Alimarket