

Damm

CERVEZA MADURADA CON MADERA DE ROBLE Y CASTAÑO, UNA EDICIÓN MUY ESPECIAL

Damm pone hoy a la venta a través de su nuevo e-commerce solo 1.000 unidades de esta edición limitada numerada

Barcelona, 10 de diciembre de 2018.- Desde hoy, los amantes de la cerveza tienen un nuevo objeto de deseo: la **primera cerveza madurada con madera** de Damm. Y no es para menos. Se trata de una **edición limitada numerada**, de la que la compañía pone hoy a la venta solo 1.000 unidades, única y exclusivamente a través de su nuevo e-commerce (shop.damm.com).

La característica principal de esta cerveza *lager* es que está madurada con **madera de roble y castaño**, lo que le aporta complejidad y le confiere notas cálidas y dulces, con matices de vainilla. Una cerveza excepcional, concebida por los maestros cerveceros de Damm para beberse de forma reposada y para disfrutar de todos sus matices en los momentos más especiales.



Una cerveza para ocasiones especiales

La nueva cerveza madurada con madera de Damm es, además del regalo perfecto para estas fechas, el acompañamiento ideal para los ágapes navideños.

Para su elaboración, se han utilizado variedades ibéricas de madera, que aportan distintos sabores y aromas. Por una parte, madera de roble (variedad *Quercus pyrenaica*), que aporta notas de madera, vainilla y coco. Por otra, madera de castaño (variedad *Castanea sativa*), que aporta notas dulces, tostadas con ligeros matices de frutos secos y especias.

Una combinación excepcional elaborada 100% con ingredientes naturales que marida a la perfección con los platos contundentes propios de esta época del año, como el pavo relleno al horno, el guisado de carne con setas, el pollo asado con frutos secos, o el solomillo de cerdo con puré de castañas o el Wellington, entre otros.

Además, por su perfil cálido, también es el acompañamiento ideal para los dulces típicos de la sobremesa de estas fiestas, como los turrones y los frutos secos.

Nota de cata

En vista, muestra un color ambarino cobrizo, es fluida y brillante.

En aroma, es potente, predominan las notas de madera con matices de vainilla, coco y frutos secos. Le acompañan toques anisados y de brioche.

En el paladar, se muestra intensa, con mucha redondez y sabor. Las notas de madera se entremezclan de manera armoniosa con los sabores a malta caramelizada, pasas y especias dulces. El carácter a lúpulo se presenta sutilmente equilibrando el conjunto.

De carbonatación media, con cálida sensación alcohólica. El final en boca es seco, pero largo y complejo.

Una cerveza potente, pero equilibrada, que muestra de manera clara los rasgos más atractivos de la madera, pero, a la vez, no oculta su delicadeza. Un claro ejemplo de que la fuerza y la sutileza pueden convivir perfectamente.

Cerveza madurada con madera - Ficha técnica

Color	Ambarino cobrizo
Amargor	30 IBU
Graduación alcohólica	6,8% vol.
Ingredientes	Agua, malta de cebada, arroz, maíz y lúpulo. 100% ingredientes naturales
Precio	18 euros (IVA incluido) / 1L
Presentación	Botella de vidrio de litro con tapón de cerámica, en un elegante estuche de color negro



Más información:

Departamento de Comunicación de Damm

Jordi Laball | jlaballv@damm.es

93 290 92 17