



PAÍS: España
PÁGINAS: 91
TARIFA: 17600 €
ÁREA: 630 CM² - 100%

FRECUENCIA: Semanal
O.J.D.: 261597
E.G.M.: 1282000
SECCIÓN: NAVIDAD



30 Noviembre, 2018



LA VIRGEN, BRINDAR CON CERVEZA PURA

Por tercer año consecutivo la firma gana el premio a la mejor Lager de España en los World Beer Awards 2018 en una cata a ciegas.

El trago, el regusto que deja en el paladar, la frescura, el aroma, la consistencia... son muchas las virtudes de una cerveza artesana bien hecha. Los fans de la birra lo saben. Cada vez son más. Es un movimiento planetario imparable. En España también. De hecho, firmas como Cervezas La Virgen ya dejan el listón muy alto en foros nacionales e internacionales: se han alzado con el premio a la mejor Lager de España en los **World Beer Awards 2018** en una cata a ciegas.

En solo siete años estos cerveceros apasionados han creado un monstruo, pero de los que dan ganas de tenerlo como amigo. Una cerveza artesana con ADN madrileño, elaborada con cariño y paciencia, en una fábrica de Las Rozas. Una idea que ha calado entre el público

llegando a convertirse en una de las *craft beer* más reconocidas de España. El último capítulo de esta historia de fervor por el lúpulo ha sido su último premio.

Aunque la gama de variedades de Cervezas La Virgen ya es muy amplia, **Madrid Lager** es una de sus perlas. Este año, la 'rubia' ha ganado por tercer año consecutivo el **premio a la mejor Lager de España en los World Beer Awards 2018**, los galardones globales que seleccionan las mejores cervezas del mundo en una cata a ciegas. Así que, cualquiera se preguntará que tiene de especial esta elaboración y por qué gusta tanto.

En primer lugar, Madrid Lager es una cerveza artesana de baja fermentación de estilo Helles Lager, madurada a bajas temperaturas durante



más de 40 días. Con este proceso se consigue un gusto sutil y equilibrado. Su sabor ligeramente amargo resulta perfecto para acompañarla con tortilla de patata o unos encurtidos. En general, es una cerveza **hecha con amor**, elaborada con ingredientes naturales, sin aditivos ni productos químicos. Sin pasteurizar ni filtrar. Cerveza pura, vaya. Y fresca porque embotellan a diario y sirven a sus clientes todos los días. Solo usan agua de Madrid, malta de cebada, lúpulo y levadura.

TAMBIÉN EN VERSIÓN SIN GLUTEN CERTIFICADA

Desde Cervezas La Virgen también están muy concienciados con la problemática de las personas celiacas. Por ello, han lanzado el primer botellín de 25cl de cerveza 100% artesana Sin Gluten del mercado, con el mismo sabor equilibrado y ligero de la receta de Madrid Lager. ¿Cómo se ha conseguido esto? Con los mismos ingredientes de siempre: paciencia, amor y mucho conocimiento para que no exista diferencia de sabor ni variación en el precio. Ya no hay excusas para brindar con cerveza pura.



CERVEZAS LA VIRGEN. Tfno: 91 080 47 42.
Calle Turín, 13ª. Las Rozas, Madrid.
www.cervezaslavirgen.com

