



CAJA CERVEZAS DE NAVIDAD CERVEZAS ESPECIALES DE INVIERNO

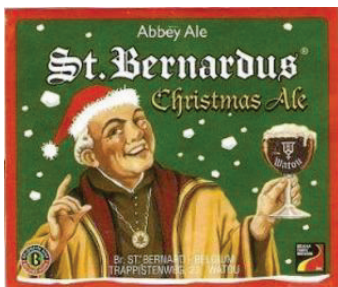
Hemos seleccionado un conjunto de cervezas propias de la temporada invernal, algunas con nombres y etiquetados especiales para Navidad, y que se caracterizan en general por ser robustas, maltosas y con alto contenido alcohólico, lo que las hace compañeras ideales para los fríos días invernales, y perfectas para compartir en celebraciones familiares..

1. Empezamos con una cerveza elaborada por la Cervecera Achouffe, en la región belga de las Ardenas. Está finamente lupulada, y además está especiada con tomillo y curasao. No se debe tomar muy fría, lo ideal es degustarla a unos diez grados. Presenta un bonito color marrón oscuro, coronado por una imponente espuma beige. En nariz es impresionante. Se perciben aromas a frutos secos, chocolate y especias. Generosa y potente a la vez, la boca desvela unos magníficos toques de malta torrefacta antes de culminar en una nota especiada, una verdadera exquisitez..



NOMBRE: N'ICE
FÁBRICA: ACHOUFFE (DUVEL-MOORTGAT)
ESTILO: BRUNE D'HIVER
PROCEDENCIA: ARDENAS, BÉLGICA
ALCOHOL: 10%

2. Seguimos en **Bélgica**, en la localidad de Watou en Flandes, y de la fábrica de St. Bernardus, que antes de ser una fábrica de cervezas, fue una quesería, un convento y una granja. Se trata de la St. Bernardus Christmas Ale la más reciente creación de esta ilustre cervecera especializada en cervezas de Abadía. Posee un color oscuro intenso, con una corona de espuma cremosa y gruesa. Predominan los aromas a levadura, dándole notas de frutas maduras y un sutil aroma floral, en boca es una bomba, combina el dulzor inicial con toques especiados y tostados de la malta. Tiene un final ligeramente amargo y deja un regusto muy prolongado y disfrutable.



PAÍS: BÉLGICA
FÁBRICA: ST. BERNARDUS
ESTILO: WIT
PROCEDENCIA: WATOU, BÉLGICA
ALCOHOL: 10%

3. Viajamos ahora a la fábrica cántabra Dougall's, para probar la cerveza Invierno que es una típica cerveza Ale Británica de Invierno, especiada y de carácter maltoso. Tiene un color marrón oscuro con destellos naranjas y espuma beige cremosa. Aromas a maltas tostadas, caramelo con recuerdos de fruta madura y lúpulo. Sabor lupulado, caramelo, incluso regaliz, con un amargor moderado. Final seco. Sedosa y muy equilibrada.



@la.mundial



@lamundialcervezas

www.lamundial.es



CAJA CERVEZAS DE NAVIDAD

CERVEZAS ESPECIALES DE INVIERNO



NOMBRE: INVIERNO
FÁBRICA: DOUGALL'S
ESTILO: ENGLISH STRONG ALE
PROCEDENCIA: CANTABRIA, ESPAÑA
ALCOHOL: 7,5%

4. Samichlaus es el nombre coloquial en alemán que recibe Santa Claus. Es una cerveza de Navidad que se elabora solo una vez al año, cada 6 de Diciembre, en conmemoración del día de San Nicolás y que se pasa madurando en barrica todo un año para poder ser consumida en las fiestas navideñas del año siguiente. Posee un precioso color cobrizo oscuro y un aroma muy intenso a malta, frutas pasas y alcohol. En boca es dulce, densa, sedosa y cálida, con notas de caramelo, especiadas y de licor.



NOMBRE: SAMICHAUS
FÁBRICA: SCHLOSS EGGENBERG
ESTILO: DOPPELBOCK
PROCEDENCIA: AUSTRIA
ALCOHOL: 14%

5. Gouden Carolus Christmas es una cerveza belga de temporada de Navidad. En el año 2002 la cervecería Brouwerij Het Anker retomó la tradición con la elaboración de esta cerveza que había abandonado durante 35 años. Es una cerveza que se elabora en Agosto para que pueda reposar durante varios meses antes de ser consumida. Posee un precioso color marrón oscuro y un fuerte aroma a especias, caramelo, frutas pasas, galletas... aromas que se corresponden con el sabor que nos ofrece en boca, donde resulta cremosa y con mucho cuerpo. Una cerveza muy compleja donde se esconde muy bien su alto contenido alcohólico.



@la.mundial



@lamundialcervezas

www.lamundial.es



CAJA CERVEZAS DE NAVIDAD

CERVEZAS ESPECIALES DE INVIERNO



NOMBRE: GOUDEN CAROLUS CHRISTMAS/NOEL
FÁBRICA: HET ANKER
ESTILO: BELGIAN STRONG ALE
PROCEDENCIA: BÉLGICA
ALCOHOL: 10,5%

6. Elaborada especialmente para las navidades, Delirium Noël completa la trilogía Delirium, tras Delirium Tremens y Delirium Nocturnum. Presenta un color marrón con cierta turbidez y una abundante y persistente espuma cobriza. El aroma es dulce, maltoso, a caramelo y con notas de fruta que nos recuerdan a los orejones. En el sabor nos llega mucha fruta confitada, caramelos, especias, con una entrada dulce, pero un final seco. El cuerpo es alto, con buena carbonatación y con un final prolongado y redondo donde nos quedan recuerdos de malta, lúpulos y alcohol.



NOMBRE: DELITUM NOEL
FÁBRICA: HUYGHE
ESTILO: BELGIAN STRONG ALE
PROCEDENCIA: BÉLGICA
ALCOHOL: 10%



@la.mundial



@lamundialcervezas

www.lamundial.es