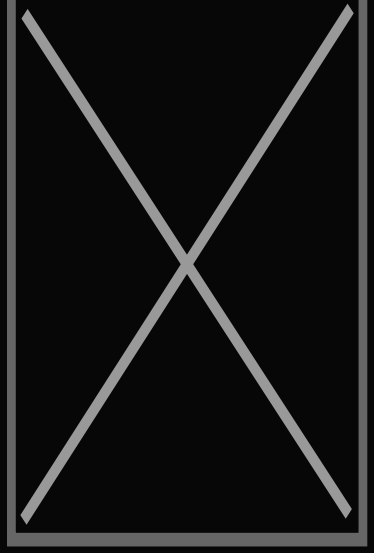
Cervezas Alhambra presenta la nuova Alhambra Reserva Roja

ar-roja-1-395ad1e0

Ci sono momenti in cui è bene rallentare, prendersela con calma, soprattutto quando si tratta del gusto. È questa la filosofia di Cervezas Alhambra, brand super premium del gruppo spagnolo Mahou San Miguel, che completa la gamma di birre con la maggiore intensità lanciando nel mercato italiano Alhambra Reserva Roja.

Una Bock perfetta per essere gustata lentamente,con una personalità unica e distintiva definita dal tempo – tempo per sperimentare, comparare, perfezionare - e dalla maestria artigianale dei suoi processi di produzione, insieme alla scelta accurata dei migliori ingredienti.

Per la sua complessità, Alhambra Reserva Roja richiede tempo e calma per essere apprezzata e degustata in tutte le sue ricche sfumature: extra intensa, nasconde al palato una straordinaria delicatezza. Ad un primo sorso si percepisce il suo intenso sapore; un secondo sorso ci mostra una birra potente e voluttuosa, con sapori di cereale tostato dolce, un tocco di frutta bianca matura ed il contrappunto amaro del luppolo.



Ideale per gli amanti della birra di alta qualità, Reserva Roja è perfetta per essere servita in boccale, per apprezzarne lo straordinario carattere e l’equilibrio fra l’intensità del malto d’orzo tostato e la delicatezza dell’avena. Il risultato è un intenso colore rossastro dai riflessi ramati.
La natura complessa e poliedrica di Alhambra Reserva Roja conferisce un alto valore gastronomico al prodotto, rendendoloeccellente per esaltare sapori e consistenze.

Caratteristiche:
Tipo: Bock
Estratto di mosto di luppolo: 16.8%
ABV: 7.2%
IBUS: 29
Temperatura di servizio: 6-8°c.
Sapore: intenso e complesso
Colore: rossastro, simile al rame antico

Il fusto da 20lt, presso bar e ristoranti, permette di spinare la birra sul momento, esaltandone il gusto. Le bottiglie da 33cl completano la gamma per la ristorazione e la GDO.

www.cervezasalhambra.com