

# CASIMIRO MAHOU

MARAVILLAS

**MARAVILLAS,** *Cerveza tostada*

Es una versión más tostada e intensa de Amanié.

Maravillas, es la fábrica de papel pintado de Casimiro Mahou, muestra de su singularidad.

*Casimiro Mahou*

## SU VASO

Nuestra cerveza Maravillas se sirve en vaso inspirado en versión Tulipa para favorecer la captura del aroma y permitir una capa más gruesa de espuma.

La curva hacia afuera ayuda a que sea la punta de la lengua donde primero se pueda disfrutar de la cerveza, allá donde están los receptores del sabor dulce.



## DETALLE INGREDIENTES

- Alc. 7.0% vol
- **INGREDIENTES:** agua, malta de cebada y de trigo, lúpulo, levadura.
- **MALTAS:** 100% malta. 3 tipos de malta (50% Pilsen, 25% Trigo, 25% Carabelge).
- **LÚPULOS:** 4 tipos de lúpulo (Hallertau Tradition, Northern Brewer, Saaz, Strissel Spalt).
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8°C

## NOTA DE CATA

Es una versión más intensa de Amanié. De apariencia brillante y transparente, con espuma fina y persistente. Domina el color miel ámbar con matices anaranjados, proveniente de la malta Carabelge. **En olor se alternan notas dulces, de malta tostada y caramelo suave con las de los lúpulos esencialmente afrutados, cítricos y herbales. El carácter de lúpulo en nariz, lo aportan las variedades aromáticas utilizadas al final de la elaboración del mosto, Saaz y Strissel Spalt, originario de Metz. Cuerpo intenso y agradable, burbuja fina y sensación suave en boca.**

## MARIDAJE

- Carnes caza menor y carnes blancas
- Quesos de media curación
- Embutidos curados