

GREDOS DOBLE MALTA CERVEZA ARTESANAL

Origen: Sierra de Gredos (Ávila)

Proceso de Elaboración: No tiene ningún tipo de añadidos químicos, totalmente natural. Tiene una alta fermentación con segunda fermentación en botella para conseguir la gasificación, siendo esta media y elegante.

Ingredientes: Agua de la Sierra de Gredos, cebada malteada, lúpulo y levadura.

Temperatura de Servicio: 8º a 12º

Maridaje: Carnes roja y blanca, pescados azules y escabeches, embutidos, verduras y ensaladas, quesos curados o semicurados y alimentos acompañados con chocolate.

Resumen

La cerveza de Gredos es una cerveza 100% natural, de la mismísima sierra de la que proviene su nombre. Es un proyecto iniciado por dos hermanos de Ávila que decidieron crear una cerveza totalmente natural, partiendo como base principal, el agua de la sierra, junto al lúpulo, levadura y malta, dando lugar a una gran cerveza artesanal, que no tiene ningún tipo de añadidos químicos ni CO2. (de ahí los posos que podemos encontrar en la botella de la cerveza cuando le echamos un primer vistazo).

En este caso, estamos ante su variedad de doble malta. Una cerveza que a pesar de su casi 7% de grado alcohólico, tiene un paso ligero, pero evidentemente con cuerpo, mostrando carácter.

A la vista, es una cerveza con un color ambar bastante destacado, algo turbia cuando se sirve y que genera mucha espuma al decantarla (curioso ver los posos de la cerveza cuando se sirve en la copa, pero se integran en la cerveza de forma natural), qué se mantiene durante algo de tiempo, por lo que hay que dejar que repose. Pero cuando la probamos destaca el sabor de la malta, con pequeñas notas de caramelo y un toque de tostado, con un suave amargor.

Respecto al maridaje, en este caso la tomamos con unas fajitas de pollo, con pimientos y cebolla, bañados con salsa holandesa. El resultado fue inmejorable, porque ese toque tostado y algo dulce de la cerveza se integró perfectamente con la salsa y el toque que le da la cebolla y el pimiento a las fajitas. Pero podemos decir que esta cerveza puede maridar perfectamente con carnes rojas y blancas, quesos curados, productos ibéricos e incluso con algunos dulces, preferiblemente acompañados de chocolate negro.

Es una cerveza muy agradable, con un muy buen sabor. Se recomienda servir a una temperatura de 8° a 10°, no muy fría.