

GASTRO CERVEZA ARTESANAL



Origen: Mota del Cuervo (Cuenca)

Proceso de Elaboración: Doble fermentación, con refermentación y gasificación natural en botella, ingredientes naturales, sin carbónico añadido (gas) y ausencia de estabilizantes y conservantes, durante 30 – 35 días.

Ingredientes: Triple malta (Pale, Cara, Acid Malt) y Siete tipos de lúpulo (Hallertau tradition, Saz, Simcoe Polaris, Athanum, Centennial, Summit) de tres continentes (América, Europa y Oceanía).

Porcentaje alcohol: 5,5%

Temperatura de Servicio: 5º a 12º

Maridaje: Carnes rojas, quesos curados y azules, pescados.

Resumen

La mejor cerveza del mundo según el ITQI (International Taste & Quality Institute), de junio de 2015. No sé si lo es, pero está realmente buena. Esta es la carta de presentación de esta cerveza de autor, elaborada en un pequeño pueblo de Cuenca (Mota del Cuervo), y es una cerveza muy muy aromática, realmente refrescante y 100% natural, con un proceso de elaboración muy cuidado.

Realmente es una cerveza que me ha sorprendido. Suelo ser bastante susceptible cuando veo una cerveza premiada pero en esta ocasión me lance a probarla y la verdad, es una cerveza que ya te impresiona cuando la decantas, con todo tipo de aromas, un paso muy ligero pero con cuerpo, que te invita a seguir bebiéndola.

Es una cerveza natural, que no sufre ningún tipo de filtrado ni pasteurización, y el carbonico se produce en la propia botella, en una segunda fermentación. Esta elaborada con tres tipos de malta y siete lúpulos de tres continentes diferentes

Cuando decantamos la cerveza en la copa, ya apreciamos como desprende todo tipo de aromas. Tiene un tono dorado, translúcido, con una fina capa de espuma que cierta permanencia. Podemos decir que tiene cierta elegancia, al igual que la botella! Pero los aromas te atacan directamente, si bien es bueno servir esta cerveza lentamente, sin tumbar la copa para crear la espuma, para que poco a poco vaya expandiendo todos sus aromas, principalmente cítricos, destacando piña y melocotón.

Pero cuando nos la llevamos a la boca, es una cerveza que te atrapa, suave y directa, con cuerpo, con un amargor final muy agradable, que refresca desde el primer instante y dan ganas de seguir disfrutando de ella. Pero es una cerveza para degustar y beberla con tranquilidad

En conclusión, estamos ante una gran cerveza, muy bien elaborada, que como su propio nombre indica, está creada para maridar y realmente tiene capacidad para ello. Se recomienda servirla a una temperatura entre 5º y 7º