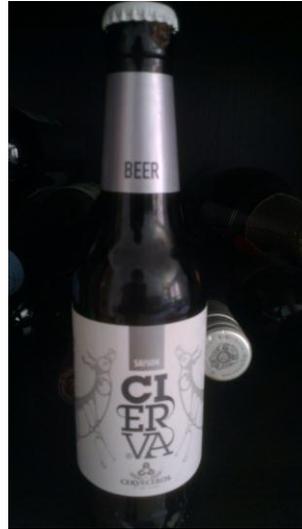


CIERVA SAISON CERVEZA ARTESANA



Origen: Cantabria (Ampuero)

Proceso de Elaboración: La cerveza se elabora con tres maltas y dos lúpulos añadiendo semilla de cilantro. No se utiliza ningún aditivo artificial, con una fermentación 100% natural, no se inyecta CO² y tampoco se filtra. Al ser natural, tampoco se lleva a cabo el proceso de pasteurización.

Ingredientes: Agua, cebada, lúpulo y levadura.

Temperatura de Servicio: 6º a 7º

Maridaje: Quesos semicurados, azules, arroces, pasta.

Resumen

De las riberas del cantábrico, directa del Río Asón, nos llega esta gran cerveza artesana, concretamente de la localidad de Ampuero.

El Río Asón nace en la peña de Azalagua, a 680 metros de altura, en el Parque Nacional de los Collados de Asón. Como os podéis imaginar, el paisaje es espectacular y el río recorre un espacio natural que tiene un gran valor ecológico.

¿Y por qué esta presentación? Porque estamos ante una cerveza totalmente natural, que aprovecha todas las cualidades naturales que le ofrece este paraje. Estamos ante una cerveza artesanal que no utiliza ningún tipo de aditivo adicional, por lo que tampoco es pasteurizada, con una fermentación natural (sin filtrado ni CO₂).

La Cierva Saison se elabora con tres maltas y dos lúpulos, además por supuesto de la semilla de cilantro. Al decantar la cerveza vemos notamos un tono anaranjado, más bien tirando ámbar,

con una burbuja pequeña y donde apreciamos esos posos en el fondo de la botella (los sedimentos), que es un indicador de que la cerveza efectivamente es fermentada de forma natural. Sí que apreciamos un tono marfil en la espuma, con cierta persistencia.

Cuando nos la llevamos a la nariz, nos encontramos con aromas dulces, mucha especie, destacando el clavo, que proviene de esa levadura de Saison, acompañado de un toque de cilantro que le da la semilla pero cuando ya la probamos, notamos una cerveza muy fresca, que sabe compensar muy bien el toque dulce con el sabor amargo que tiene, y con un gran efecto carbónico, mucha efervescencia, incluso diría que algo picante.

Personalmente es una cerveza que te llena el paladar. Estamos hablando de que tiene 6º, pero tiene mucha presencia, por lo que creo que se podría maridar perfectamente con quesos semi curados, azules no muy fuertes, arroces, pastas.

En cualquier caso, es una cerveza que se puede tomar perfectamente sola, para tomar en tranquilidad y disfrutar de ella.

Espero que os guste!