

# CASIMIRO MAHOU

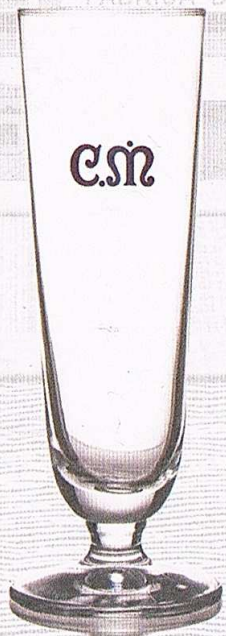
AMANIEL

**AMANIEL,** *Tradición familiar*

Es el resultado de hacer una lager respetando la antigua levadura de Mahou.

Amaniel, lugar de la primera fábrica, es la culminación del sueño de Casimiro.

*Casimiro Mahou*



## SU VASO

La cerveza Amaniel se sirve en vaso tipo Pilsner, un vaso alto y fino para resaltar su carácter cristalino, con objeto de apreciar su carbonatación y retener mejor la espuma, para mantener el sabor y aroma del lúpulo.



## DETALLE INGREDIENTES

- Alc. 5.2% 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:** 4-6°C

## NOTA DE CATA

De apariencia brillante y transparente con espuma fina, abundante y cremosa. Color miel dorado de la malta caramelizada. **En olor dominan las notas dulces, de miel, malta tostada y caramelo suave, se pueden apreciar también suaves notas florales de lúpulo. Sabor suave y equilibrado entre el ligero amargo y dulzor de las maltas. Al final del trago se muestran los aromas del lúpulo. De cuerpo medio, burbuja fina y sensación suave en boca.**

## MARIDAJE

- Pescados azules, salazones y marinados.
- Mariscos
- Encurtidos