



7 cervezas artesanales y con qué acompañarlas

La cerveza industrial está en todas partes, pero cada vez son más los bares que incluyen en su carta cervezas artesanas, muchas de ellas hechas en España.

La cerveza artesanal se elabora a partir de **ingredientes naturales**, sin aditivos ni conservantes: solo agua, levadura, malta y lúpulo. Cada maestro cervecero tiene su propia fórmula, lo que da lugar a un abanico amplísimo de variedades únicas. Además, se elaboran de forma manual, sin intervención de grandes maquinarias.

Para que sea más fácil elegir ante tan amplia oferta, hemos elaborado una lista con una selección de cervezas artesanas de distintos estilos, algunas con diseños y nombres de lo más originales:

Cervezas La Virgen: Madrid Lager

Cervezas La Virgen: Madrid Lager (Foto: celiacos.org)

Madrid Lager fue la primera cerveza de esta cervecería artesanal fundada en **Madrid**. Para su elaboración se utilizan 4 tipos de malta y 3 variedades de lúpulo diferentes. Se trata de una cerveza de baja fermentación, de color dorado, espuma blanca y sabor moderadamente amargo.

Fue premiada como **mejor cerveza Lager estilo Helles de España** en 2016, 2017, 2018, 2019 y 2021 por los World Beer Awards.

Ideal para acompañar cualquier aperitivo, en especial, un picho de tortilla de patata.

Birra and Blues: Blonde's Pop Craft Beer

Birra and Blues: Blonde's ...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |