



## Nota de prensa

### **LA SAGRA PRESENTA SUS NOVEDADES DE OTOÑO: CERVEZA DE CALABAZA Y CANELA Y NUEVO TAP ROOM**

#### ***Música, cerveza artesana y perritos calientes en el nuevo Tap Room de LA SAGRA, el plan perfecto de este otoño para los más cerveceros.***

Un año más, Cerveza LA SAGRA lanza al mercado “LA SAGRA Calabaza y Canela”, una de sus cervezas estacionales de mayor éxito. Inspirada en las campiñas americanas, donde existe una larga tradición en la producción de este tipo de cerveza, pero con ese toque especial a sabor castellano que caracteriza las creaciones de LA SAGRA.

Cerveza LA SAGRA, siempre en constante búsqueda de nuevos sabores y técnicas para elaboración de cervezas artesanas, nos trae esta cerveza de calabaza o “Pumpkin Ale” cuyo origen se remonta al siglo XVII en Estados Unidos. En aquella época, conseguir ingredientes básicos para la elaboración de cerveza era casi una misión imposible, por lo que comenzaron a aparecer alternativas como el maíz o incluso las manzanas. De esta manera, la calabaza, planta originaria de América, comenzó a tener un papel muy relevante y a sustituir la malta, como consecuencia de su elevado volumen de azúcares susceptibles de ser fermentados.

LA SAGRA Calabaza y Canela es una cerveza de color rojo anaranjado, de cuerpo denso y aterciopelado con aroma intenso, dulce y afrutado y con suaves notas de canela, nuez moscada y cilantro aportando un sutil retrogusto amargo al final. Perfecto para los meses de otoño.

Cerveza LA SAGRA ha preparado un vídeo muy especial de cómo elabora un grifo de cerveza en una calabaza que está disponible tanto en redes sociales como en la propia web: [www.cervezasagra.es](http://www.cervezasagra.es)

[https://www.youtube.com/watch?v=IRJSmJhyM\\_0](https://www.youtube.com/watch?v=IRJSmJhyM_0)

[https://www.youtube.com/watch?v=GaHnH2Ent\\_s](https://www.youtube.com/watch?v=GaHnH2Ent_s)

## **INAUGURACIÓN DEL NUEVO TAP ROOM DE LA SAGRA**

Pero, las novedades de LA SAGRA, no acaban aquí, ya que en las propias instalaciones de la fábrica se acaba de inaugurar su nuevo Tap Room. Un espacio de 150 metros y seis grifos rotativos de cerveza que hará las delicias de todos los amantes de la cerveza artesana. Con una cuidada decoración de inspiración industrial, el nuevo espacio de LA SAGRA, estará abierto todos los primeros viernes de cada mes de 18:00 h a 00.00 h para disfrutar de la mejor música, de la mejor comida y por supuesto de la mejor cerveza artesanal.

La inauguración, que tuvo lugar el pasado día 7 de octubre, congregó a un gran número de amantes de la cerveza, que pudieron disfrutar de las mejores creaciones de LA SAGRA acompañados de la música de Paleto en acústico.