

# La SAGRA Roja

FICHA DE PRODUCTO

## NOTA DE CATA:

La SAGRA Roja es una cerveza de estilo Red Ale, con gusto y aroma a frutas, color cobrizo, notas caramelizadas y ligero amargor final, resultado de una combinación perfecta de las mejores variedades de maltas y lúpulos.

Ideal para maridar con carnes, legumbres, pescados y también, como aperitivo.

Acompaña durante toda una jornada gastronómica.

Temperatura de consumo: entre 4 y 6 °C.

## COMPOSICIÓN:

Cerveza artesanal obtenida directamente de malta de cebada.

Ingredientes: agua, maltas de cebada, lúpulo y levadura. Contiene gluten.

Alc.: 6,1% Vol. - IBUS: 13 - EBCs: 36 - Grado Plato: 14,5

Consumo preferente: 2 años - Temperatura recomendada conservación: 20 °C

ENVASE: Botella vidrio topacio 33 cl no retornable. 24 uds. por caja. Peso caja: 13,5 kg.



Elaborada por:  
LA SAGRA BREW S.L., Avda. de la Industria, 155A  
Numancia de la Sagra, Toledo (España)  
RGSEAA 30.11535/TO



**LA SAGRA**  
CERVEZA ARTESANAL CASTELLANA