

NOTA DE PRENSA

Cervezas Alhambra vuelve a sorprender con el lanzamiento de una nueva serie de Las Numeradas: Cacao y chile chipotle, y Cacao y piel de naranja



- ***Dos nuevas creaciones fruto de una elaboración cuidada y meticulosa de los maestros cerveceros de la marca en la que prima la dedicación, el esfuerzo y el tiempo***
- ***Cervezas Alhambra vuelve a desafiar, en pequeñas cantidades, los límites de la cerveza con esta nueva serie inspirada en el mundo del cacao***
- ***Las Numeradas de Cervezas Alhambra | Cacao ya están disponibles en Solana, el ecommerce de Mahou San Miguel y próximamente también podrán adquirirse en puntos de venta seleccionados de Hostelería y Alimentación***

Madrid, 9 de marzo de 2021.- Cervezas Alhambra lanza la nueva serie de **Las Numeradas**. Dos nuevas creaciones que, como las anteriores, son fruto de la experimentación de los maestros cerveceros de la marca que, en esta ocasión, se han inspirado en el inesperado mundo del cacao para volver a desafiar los límites de la cerveza.

Cacao y chile chipotle y **Cacao y piel de naranja**, componen la nueva serie de Numeradas de Cervezas Alhambra. Dos sorprendentes cervezas Stout que salen directamente del taller de pruebas y son fruto de una elaboración cuidada y meticulosa en la que prima la dedicación, el esfuerzo y el tiempo.

Cervezas Alhambra ha buscado en el mundo del cacao nuevas propuestas que puedan trasladar su complejo aroma a una serie de cervezas Numeradas. Porque, para lograr un sabor y matices únicos, es preciso trabajar cada creación una a una, integrando los componentes aromáticos que están presentes de forma natural en el cacao y que complementan a la perfección a las notas de la malta, y combinándolo con las notas cítricas de la naranja o las especiadas del chile chipotle.

Dos creaciones Irrepetibles en una serie reducida de unidades, pensadas para disfrutar y compartir sin prisa.

CACAO Y CHILE CHIPOTLE, AMARGOR SUAVE Y LIGERO CON UN TOQUE PICANTE

Para conseguir el resultado de **Cacao y chile chipotle**, los maestros cerveceros de la marca se han inspirado en el estilo **Imperial Stout**, utilizando dos ingredientes básicos que no son comunes en el mundo cervecero: el cacao que aporta recuerdos amargos y se erige como elemento de unión, **se integra con la cerveza y se fusiona con las notas tostadas y ahumadas de las maltas, junto al ligero picante de los chiles**. Estos chiles se seleccionan de manera manual y se recortan e introducen en la fase de ebullición, lo que se traduce en una cerveza con notas picantes, especiadas y ahumadas.

Para su elaboración se han utilizado maltas Pilsen con un nivel de tueste bajo, junto con otras maltas con un grado de tueste mayor, que juegan un papel fundamental en el color y en los aromas a caramelo y torrefactos. Además, se ha utilizado malta ahumada, lo que le aporta una especial complejidad y carácter a esta creación. Incluye, además, una cuidada selección de lúpulos que aportan a la cerveza un amargor suave y ligero y levadura Ale de alta fermentación.

Esta cerveza invita a descubrir los aromas maltosos en forma de **toques ahumados y tostados, a caramelo y regaliz, a café y chocolate**. En boca resulta **intensa de cuerpo, amargo ligero y ofrece una suave y peculiar combinación entre dulzor, acidez y punto salino**.

CACAO Y PIEL DE NARANJA, NOTAS CÍTRICAS Y SUAVIDAD

Hablamos de otra cerveza con un proceso único: **una cerveza sin filtrar elaborada con cacao, piel de naranja y lúpulos aromáticos que le aportan un perfil distinto a esta Stout**.

Para su elaboración, se han utilizado maltas Pilsen con un nivel de tueste bajo y maltas con un grado de tueste mayor que juegan un papel fundamental en el color y los aromas a caramelo. Además, el lúpulo escogido es clave en este proceso de creación. **Cacao y piel de naranja** está elaborada con un **lúpulo Magnum** para la base de amargor, completado con las notas resinosas de la variedad de lúpulo Simcoe. Además, las notas cítricas de esta cerveza se consiguen con el **lúpulo Mosaic** que aporta aromas frutales de hueso y cítricos. El resultado es una **Stout fresca y diferente**.

Esta creación experimental se completa con levadura Ale de alta fermentación, la avena que aporta suavidad en boca, **la piel de naranja que aporta las notas cítricas y el cacao con su recuerdo amargo**. Al degustarla, el consumidor descubrirá **aromas tostados y torrefactos, con cuerpo y amargor moderados**.

MARIDAJE

Cacao y chile chipotle es perfecta para maridar con guisos de carne, mariscos, pescados azules, quesos azules e, incluso, postres con base láctea.

Por su parte, **Cacao y piel de naranja** es la cerveza idónea para maridar con platos de textura untuosa y ricos en matices aromáticos, caramelizados, cítricos y especiados.

Además, ambas cervezas son perfectas para maridar con dulces como el Roscón de Reyes o los bocaditos de nata.

PERFECT SERVE

Cacao y chile chipotle y **Cacao y piel de naranja**, con una **graduación alcohólica de 9,4% vol. y 8% vol.**, respectivamente, se recomiendan servir en **copa de tulipa a una temperatura entre 9 y 14°**.

FORMATO Y DISPONIBILIDAD

Las Numeradas de Cervezas Alhambra | CACAO se pueden encontrar en **formato de 50 cl.** Se trata de una serie reducida de unidades que estarán disponibles en puntos de venta seleccionados de Hostelería y Alimentación y que ya están disponibles a través del [ecommerce Solana](#).

SOBRE LAS NUMERADAS DE CERVEZAS ALHAMBRA

Las Numeradas son las creaciones más experimentales de Cervezas Alhambra, resultado de una cuidada y meticulosa elaboración en la que prima la dedicación y el esfuerzo de sus maestros cerveceros.

Numeradas es, por tanto, fruto de la experimentación y el saber hacer de Cervezas Alhambra, trascendiendo los límites de la cerveza, y llegando a matices y sabores irrepetibles. Esto es lo que hace aún más interesante descubrirlas.

En cada propuesta de Numeradas, Cervezas Alhambra presenta un mundo nuevo y único, diferente a nivel de producto y de la experiencia que la acompaña, dando rienda suelta al descubrimiento de nuevas facetas del arte cervecero español.

Estas dos nuevas creaciones de Las Numeradas, Cacao, **Cacao y chile chipotle** y **Cacao y piel de naranja**, acompañan a la primera serie de Numeradas lanzada en 2018, resultado de la crianza de la cerveza en barricas que previamente se habían utilizado en la elaboración de vinos de Jerez: **Amontillado, Palo Cortado y Pedro Ximénez**. Estas cervezas marcaron el camino de la experimentación de Cervezas Alhambra.

Disponible en www.tiendasolana.com

@CervezasAlhambra

www.cervezasalhambra.com/es/nuestras-cervezas/las-numeradas/cacao

#NumeradasCacao

Sobre Cervezas Alhambra

Nacida en la ciudad de Granada en 1925, y desde 2007 parte de la compañía familiar 100% española líder del sector cervecero en nuestro país, Mahou San Miguel, Cervezas Alhambra lleva décadas elaborando cervezas de gran calidad a través de meticulosos procesos de elaboración de carácter artesanal. Cuenta con una gama de diez cervezas: Alhambra Reserva 1925, Alhambra Reserva Roja, Alhambra Reserva Esencia Citra IPA, Alhambra Especial, Alhambra Especial Radler, Alhambra Tradicional, Alhambra Especial Sin, Las Numeradas y Las Lentas, destacadas por su calidad excepcional y sabor único. Para más información visite el sitio web corporativo de Cervezas Alhambra: www.cervezasalhambra.es

Sobre Mahou San Miguel

Compañía familiar 100% española, líder del sector cervecero en nuestro país con una cuota de producción de más del 32%. Dispone de 10 centros de elaboración de cerveza -ocho en España y dos en EEUU -, cuatro manantiales de agua con sus plantas de envasado y un equipo de más 4.000 profesionales. Cuenta con más de 130 años de historia, que comienzan con el nacimiento de Mahou en 1890. Desde entonces, la empresa no ha parado de crecer. En el año 2000, Mahou adquiere San Miguel. En 2004, incorpora la marca canaria Reina y, en 2007, Cervezas Alhambra. Además, durante la última década, ha diversificado su negocio con la compra en 2011 de Solán de Cabras, y la entrada en la categoría cider con "La Prohibida" o el lanzamiento de su primera hard seltzer "Glowy", en 2020.

Posee un amplio portafolio de cervezas nacionales donde destacan, entre otras, Mahou Cinco Estrellas, San Miguel Especial y Alhambra Reserva 1925; productos pioneros en su categoría, como San Miguel 0,0, San Miguel ECO, Mahou Barrica y marcas aptas para celíacos como San Miguel Gluten Free y Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten. También tiene una amplia gama de cervezas internacionales y marcas de agua como Solán de Cabras. La internacionalización es uno de los ejes estratégicos para el desarrollo de su negocio. Produce más del 70% de la cerveza española que se consume fuera de España y está presente en más de 70 países.

Para más información:

Javier Carriba, Sofía Felipe

Havas PR

javier.carriba@havas.com

sofia.felipe@havas.com

Irene Gil

Comunicación Corporativa

Mahou San Miguel

igilc@mahou-sanmiguel.com