



Barcelona, 1876
Cerveja mediterrânea de malte e arroz
100% ingredientes naturais





Há 140 anos

o jovem August K. Damm
e a sua mulher, Melanie, deixaram a sua
região de origem, a Alsácia,
para fugir à guerra franco-prussiana.
A sua viagem levou-os a Barcelona,
onde se dedicaram a fazer aquilo que
sabiam fazer melhor:

produzir cerveja.

*Primeira
Estrella Damm*

1876

abriram a sua própria fábrica,
tendo criado uma cerveja distinta
e envolvente, adaptada a climas
amenos e muito diferente das cervejas
existentes na Europa central:

*a cerveja lager
do mediterrâneo.*



Hoje em dia



Até aos dias de hoje Estrella Damm
é ainda elaborada segundo

***a receita
original de 1876.***

Apenas com malte de cevada,
arroz, lúpulo,

***ingrediente 100% naturais,
sem aditivos ou conservantes.***

A qualidade dos nossos ingredientes
é de extrema importância.
Por isso, trabalhamos em estreita
colaboração com
***agricultores próximos
das nossas fábricas***
fornecendo-lhes as nossas variedades
de sementes puras,
criteriosamente selecionadas.



Uma vez selecionada, a cevada chega à malteria,
onde primeiro germina e depois é seca e torrada.
Ao contrario de outras cervejeiras, temos uma
malteria própria,
o que permite controlar em primeira mão
todo o processo.

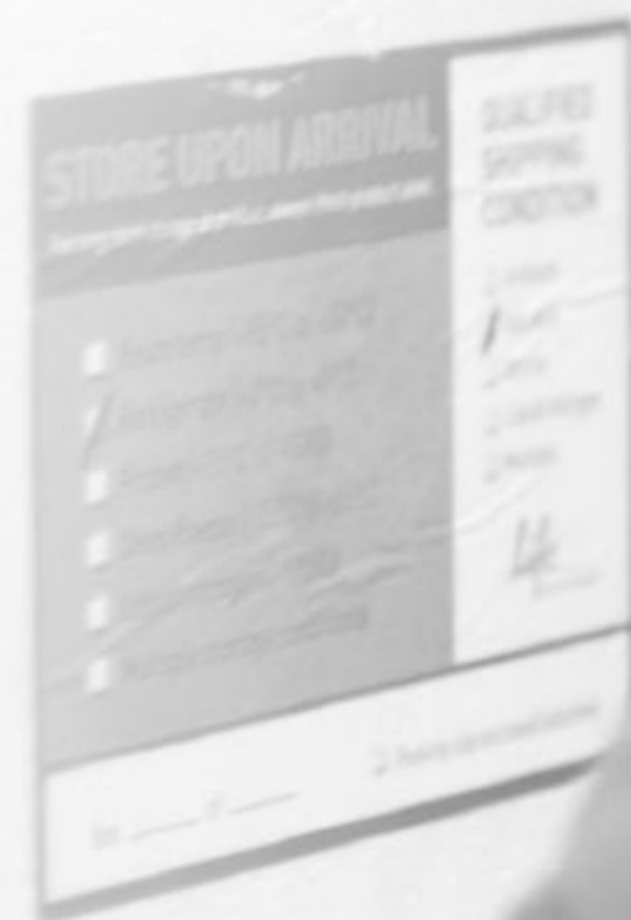
A levedura é outro dos ingredientes que nos
torna únicos:

há muitas gerações que usamos a mesma
espécie. Caso se perca ou se danifique,
o sabor de Estrella mudará
e é por esse motivo que temos

***três reservas
desta levedura***

guardadas segundo rigoroso controlo
de segurança, em diferentes locais:

Barcelona, Valência e Londres.



As coisas boas requerem paciência
e a fermentação e a maturação da cerveja
também. E nós temos

*uma semana nos
tanques de fermentação
e duas semanas
nos tanques de guarda.*

Assim asseguramos um resultado perfeito.



Questões como a oxidação
e contaminação microbiológica
estão ultrapassados devido ao uso

*das tecnologias
de embalagem
mais modernas.*





Por fim, na nossa incansável busca pela qualidade,
não mantivemos apenas a nossa

garrafa castanha,

mas escurecemos a mesma para proporcionar 30%

*mais de proteção
contra luz perigosa*

do que as garrafas castanhas normais,
de modo a assegurar que consegue desfrutar do sabor
mediterrâneo puro de uma Estrella Dammm.

Reconhecida
mundialmente
desde 1904



UK

2021 2018 2017



PORTUGAL

2023 2022



BÉLGICA

2024 2023 2022 2021
2020 2019 2018 2017
2016 2015 2014 2013
2012 2011



ALEMANHA

2023



USA

2023 2021 2020 2019
2018 2017 2016 2015
2014 2012 2011 2004



UK

2023 2022



ALEMANHA

2023 2022



USA

2023 2022



AUSTRÁLIA

2023 2022



UK

2023 2022



BÉLGICA

2023 2022 2021



HONG KONG

2023 2022



AUSTRALIA

2023 2022 2016 2013
2012 2010 1998



UK

2023 2022 2020 2019
2018 2016 2014



FRANÇA

2022



USA

2022



UK

2021



UK

2021 2020 2019 2018
2016 2015 2014 2012
2011



USA

2021 2016



BÉLGICA

2020 2016



USA

2016



SUÉCIA

2014



FRANÇA

1964



ALEMANHA

1906



UK

1905



AUSTRIA

1904



A Cerveja Mediterrânea desde 1876

Nota de prova

Dourada, com tons de âmbar e alguns reflexos luminosos. Limpa e brilhante. O seu creme de cor alba tem uma textura robusta e cremosa. As bolhas são finas, abundantes e velozes.

O seu aroma a especiarias frescas é envolvente. As notas torradas dão personalidade e frescura ao sabor final.

A sensação de boca que fica é suave devido à presença de carbono integrado que eleva o paladar a densas notas a cereais torrados. A vivacidade da acidez torna-a iminentemente fresca. O amargor no final de boca leva a um sabor duradouro e profundo.

Serviço

É aconselhável beber esta cerveja num copo com o topo ligeiramente mais estreito e uma parte inferior ligeiramente mais larga, para a degustar com todo o seu esplendor. A temperatura ideal para a degustação é de 4 a 6 graus.



 ESTRELLADAMM

 @ESTRELLADAMMES

 @ESTRELLADAMMPT