

RESERVA

60 ANIV.


ESTRELLA
DE LEVANTE

RESERVA 60 ANIV.



CON LÚPULO
DE CARAVACA

Estrella de Levante recomienda el consumo responsable 6,2°

Una cerveza única y de gran calidad

Nuestra cerveza Reserva ha sido creada para conmemorar el 60 aniversario de Estrella de Levante, que nace del deseo de nuestros maestros cerveceros por elaborar una cerveza llena de matices, con cuerpo, intensidad, cremosidad y equilibrio.



Elaborada 100% con Ingredientes Naturales

Estrella de Levante Reserva 60 aniversario está elaborada con materias primas de origen natural y cuidadosamente seleccionadas.



Ingredientes: Elaborada solo con agua, malta de cebada, maíz, arroz y lúpulo.

Todo el proceso de elaboración se lleva a cabo en la fábrica de Estrella de Levante en Espinardo (Murcia). Desde la elaboración de la cerveza y la malta hasta el envasado en su exclusiva botella.

“Elaborada solo con agua, malta de cebada, maíz, arroz y lúpulo”

con lúpulo de
Caravaca de la Cruz
y cebadas de
Albacete y Murcia

Las cebadas locales provenientes de Murcia y Albacete con las que se elaboran todos los productos de Estrella de Levante también son utilizadas para la elaboración de nuestra Reserva 60 aniversario.

Además, dentro de sus ingredientes se añade lúpulo de la variedad nugget cultivado en la finca Mauro de Caravaca de la Cruz.

Finca Mauro, Caravaca de la Cruz.



Nota de cata

EN APARIENCIA

Reserva 60 Aniversario presenta un color ámbar intenso, con claridad brillante, de espuma cremosa y de color blanco.

EN NARIZ

Es una cerveza compleja y con intensidad aromática llena de matices. El aroma a maltas ligeramente tostadas combina con las notas afrutadas derivadas de la fermentación.

EN BOCA

Cerveza elegante que integra a la perfección los sabores amables de la malta con el amargor del lúpulo. Muy refrescante y estructurada. El paso en boca es una sensación aterciopelada de disfrute largo y bebestible. Una cerveza adaptada a nuestro maravilloso clima mediterráneo.

100% Ingredientes Naturales

Agua, malta de cebada, maíz, arroz, lúpulo

CERVEZA LAGER ESPECIAL



6,2% Vol.

Graduación
alcohólica

14,7 °P

Extracto seco
primitivo

24 IBU

Amargor

6-8 °C

temperatura de
consumo
recomendada

Maridaje

Reserva 60 aniversario de Estrella de Levante es una cerveza versátil que puede ir acompañada tanto de un aperitivo, como de un plato más contundente.

Marida a la perfección con aperitivos como pulpo al horno, pescados fritos o salazones. También con carnes de ternera y cerdo cocinadas al horno o a la brasa, guisos, pescados blancos y azules, arroces y quesos curados.



Formato de venta



Caja 24 x 33 cl



ESTRELLA
DE LEVANTE

RESERVA 60 ANIV.

www.estrelladelevante.es

Estrella de Levante Fábrica de cerveza. Calle mayor 171, 30100 Espinardo (Murcia).