



CERVEZAS

CALATRAVA

CIUDAD REAL 1961







Original de La Mancha

LA CERVEZA DE CIUDAD REAL

En 1961 nace Calatrava, que pronto se convierte en la cerveza insignia de Ciudad Real. Con la mejor cebada seleccionada, expresaba la esencia del Campo de Calatrava, una tierra privilegiada para el cultivo de cereal. Dos décadas después de su desaparición, vuelve con el mismo espíritu y sabor de sus orígenes.

Molinos de viento y campos de secano dotan de personalidad una tierra de grandes leyendas.



Calatrava Pilsen

Ligera, refrescante
y aromática.

En un homenaje a la última Calatrava, se actualiza la receta original para recuperar el sabor auténtico de la cerveza manchega. Suave y fresca, tiene su esencia en los campos de secano de La Mancha.



FORMATOS
DISPONIBLES

Botella 33cl retornable
Botella 20cl retornable
Barril 30l

ALC. 4,8% VOL.



Elaboración

CON CEBADA 100%
MANCHEGA

Seleccionamos el mejor grano local, que se limpia y pone en agua, de modo que absorbe el grado de humedad óptimo para su germinado. Este proceso, controlado y cuidado, se produce a baja temperatura para desarrollar las enzimas necesarias en la fermentación de la cerveza.



Maridaje

FRESCA Y VIVA, POTENCIA
EL SABOR DEL PRODUCTO

Sus notas de cereales tostados y frutos secos la dotan de una intensidad aromática que combina con el sabor de las almendras y de tapas regionales como el queso semicurado.

Del mismo modo, su ligereza y frescura contrasta con recetas de la tierra, como las migas manchegas y otros platos insignia de la cocina tradicional.



Calatrava Pura Malta

Envolvente, intensa
y sabrosa.

Se distingue por un triángulo de equilibrio entre aroma, sabor y cuerpo. En nariz es limpia y en boca se muestra amplia y refrescante. Su cuerpo, completo y envolvente, la convierte en una cerveza muy agradable.



FORMATOS
DISPONIBLES

Botella 33cl retornable
Barril 30l

ALC. 5,6% VOL.

Elaboración

UN EXTRA DE MALTA

En el proceso de elaboración de la Calatrava Pura Malta se hace especial énfasis en el tueste de la cebada. Cuando ha germinado se detiene el proceso para secar y tostar los granos, preservando las enzimas para lograr un sabor y color único.

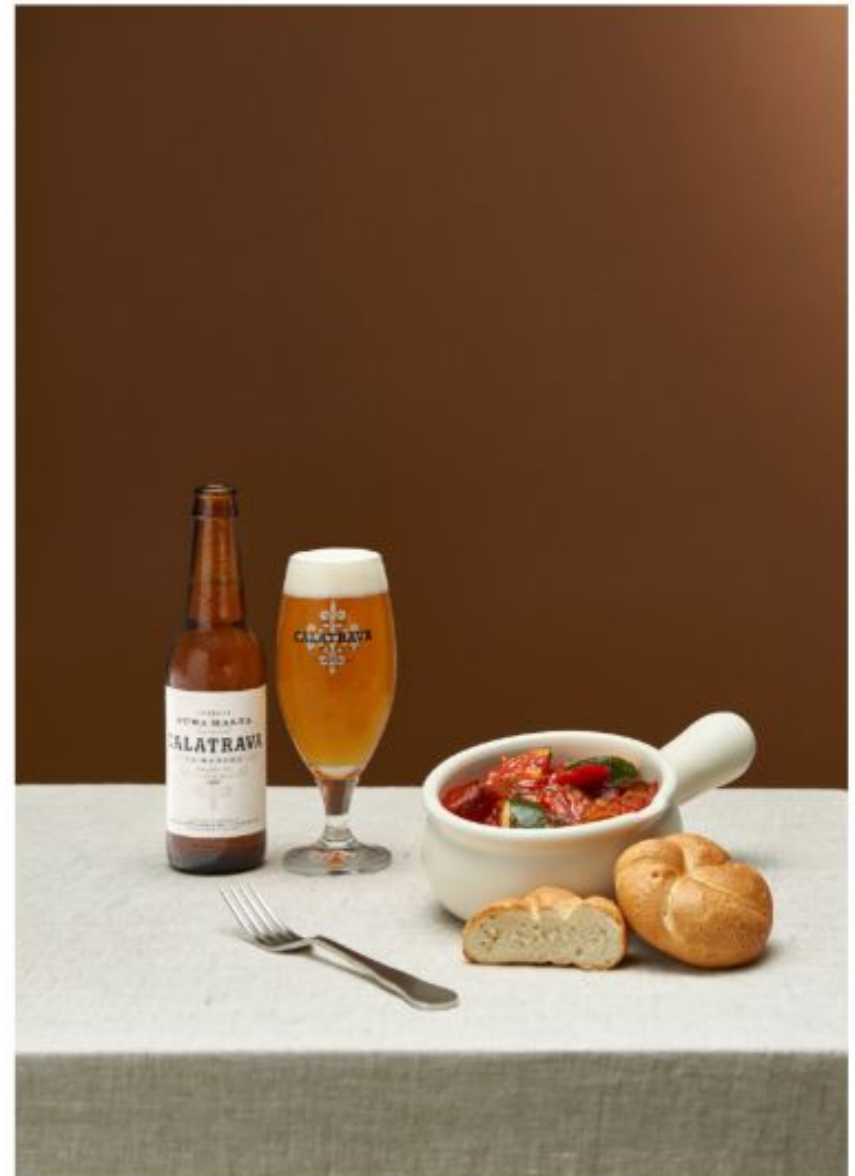


Maridaje

SABROSA Y CON CUERPO, ARMONIZA
LOS PLATOS MÁS INTENSOS

Expresión de la pureza de la mejor cebada seleccionada, su cuerpo envolvente y refrescante combina con platos como el atascaburras o el pisto manchego.

La mezcla de intensidades de estas recetas de siempre maridan con el carácter de la cerveza, que consigue una persistencia suave y placentera.





 /CERVEZACALATRAVA

 /CERVEZASCALATRAVA

 /CALATRAVAES

CERVEZAS CALATRAVA, S.L.
Carlos Morales s/n
13195 Póblete – Ciudad Real
T 902 101 954
informacion@cervezascalatrava.es
www.cervezascalatrava.es