

CERVEZAS

SANTO DOMINGO
SINCE 1890



San Miguel
ESPECIAL
1890
CERVEZA ESPECIAL ORIGEN ESPAÑA
DESCUBRIENDO EL MUNDO DESDE 1890
ESPECIAL
1890
CERVEZA ESPECIAL ORIGEN ESPAÑA

San Miguel
ESPECIAL
1890
CERVEZA ESPECIAL ORIGEN ESPAÑA
DESCUBRIENDO EL MUNDO DESDE 1890
ESPECIAL
1890
CERVEZA ESPECIAL ORIGEN ESPAÑA







Per palati non conformisti

GUARDA

È facile capire perché è una Special: dalla consistenza della sua schiuma. Per il suo colore dorato, così caratteristico di una birra chiara chiara. E perché la vedrai sempre circondata da persone.



COMBINALO

Antipasto: Insalata russa o patatas bravas. Primo piatto: Gazpacho di pomodoro e avocado o di barbabietola. Verdure al loro succo o alla griglia. Secondo piatto: Pesce alla griglia o marinato.



PROVALO

Accompagnato, ecco a cosa serve uno Special San Miguel. Non è molto amaro, ma leggermente secco. Ha il sapore di cereali e luppolo. Notate l'aroma dei frutti bianchi?



RICHIEDILO

Inclinare il bicchiere a 45° e versare la birra senza toccare il vetro, lasciandola scorrere lungo le pareti. Quando il bicchiere è quasi pieno, raddrizzarlo e versare il resto della birra al centro per ottenere 2 cm di schiuma compatta.



Informazioni nutrizionali

Scuola di birrificazione / Stile

IBU

EBC

Grado alcolico

Servizio

E.O.

**Scuola Internazionale di Birrificazione /
Pale Lager**

27

9

5,4 %VOL.

3° - 6° C

13

Aspetto esteriore

Colore oro chiaro, aspetto brillante, schiuma cremosa e consistente.

Gusto

Si notano aromi delicati di frutti bianchi, banana e mela con una leggera sfumatura di pane bianco e un fondo floreale.

Amarezza

Al palato offre corpo, equilibrato con un amaro moderato e fondo asciutto. Il finale è equilibrato, con sentori di cereali e luppoli.