



PORTFOLIO

HIJOS DE RIVERA, S.A.U. 



ESTRELLA ★ GALICIA  
 CADA DÍA ↻ GLOBE MÁS  
 → SOSTENIBLE



NOS RESULTA DIFÍCIL  
 MEJORARLA POR DENTRO,  
 POR ESO NOS HEMOS  
 CENTRADO EN HACERLO  
 POR FUERA.



Botella de 33 cl



Botella de 20 cl



Lata de 33 cl



Barril de 30 l y 50 l



**CLASIFICACIÓN**

Lager Especial.

**ESTILO**

Tipo Helles Exportbier.

**MATERIAS PRIMAS**

Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), maíz y lúpulos Nugget y Perle Hallertau. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 13°P

**VOLUMEN DE ALCOHOL:** 5,5%

**UNIDADES DE COLOR:** 9 EBC

**UNIDADES DE AMARGOR:** 25 EBU

**Tª DE SERVICIO RECOMENDADA:** 4-5°C

**NOTA DE CATA**

- 👁 Cerveza dorada, brillante. Con una espuma blanca, muy cremosa y suave, de alta persistencia en copa.
- 👃 Su aroma recuerda a la cebada y la malta de la que proviene, con un perfecto balance aromático entre las maltas y los lúpulos.
- 👄 Destaca por su amargor, intenso y prolongado. En boca ligeramente floral y herbal, de calidez moderada y con una intensa y prolongada sensación lupulada.

# FAMILIA ESTRELLA GALICIA 0,0



SIN ADITIVOS.  
CON CARÁCTER.  
NADA MÁS  
QUE AÑADIR.



Botella de 33 cl



Botella de 20 cl



Lata de 33 cl



Barril de 20l y 30l



## CLASIFICACIÓN

Lager 0,0.

## MATERIAS PRIMAS

Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), maíz y lúpulos Nugget y Perle Hallertau. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 5,5 °P

VOLUMEN DE ALCOHOL: 0,0%

UNIDADES DE COLOR: 8,5 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 15 EBU

Tª DE SERVICIO RECOMENDADA: 4-5°C

## NOTA DE CATA

-  Cerveza sin alcohol, dorada, brillante.
-  Su aroma recuerda a las maltas empleadas en la elaboración del mosto con sutiles notas florales y lupuladas.
-  En boca es refrescante, ligera, con un suave final amargo.

LA RESISTENCIA  
NOS VIENE DE FAMILIA

 Xacobeo 21-22

**CLASIFICACIÓN**

0,0 Black

**MATERIAS PRIMAS**

Agua de la ciudad de A Coruña, un coupage de cuatro maltas (Pilsen, Dark, Caramel y Black), lúpulos de las variedades Nugget y Sladek. Levadura seleccionada de Hijos de Rivera.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 6,5 °P**VOLUMEN DE ALCOHOL:** 0,0%**UNIDADES DE COLOR:** 90 EBC**UNIDADES DE AMARGOR:** 25 EBU**Tª DE SERVICIO RECOMENDADA:** 5-6°C**NOTA DE CATA**

-  Cerveza sin alcohol, de color negro, con reflejos cobrizos y rubí.
-  Su aroma inicial a maltas tostadas que nos recuerdan a ahumados, madera y café, abre las puertas a sutiles notas de caramelo y cacao. Moderado perfil floral y lupulado
-  Sabor Intenso dominado por el aporte sensorial de las maltas. El dulzor inicial cede su sitio a un amargo tostado balanceado por una ligera nota ácida

Botella de **33 cl**Botella de **33 cl****CLASIFICACIÓN**

0,0 Tostada.

**MATERIAS PRIMAS**

Agua de la ciudad de A Coruña, blend de maltas con diferentes grados de secado/tostado, maíz, lúpulos de las variedades Nugget, Perle y Sladek. Levadura seleccionada de Hijos de Rivera.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 6,5 °P**VOLUMEN DE ALCOHOL:** 0,0%**UNIDADES DE COLOR:** 35 EBC**UNIDADES DE AMARGOR:** 20 EBU**Tª DE SERVICIO RECOMENDADA:** 4-5°C**NOTA DE CATA**

-  Cerveza tostada sin alcohol, de color ámbar oscuro con reflejos anaranjados.
-  El blend de maltas aporta aromas a galleta y a corteza de pan. Las tres variedades de lúpulo nos brindan notas herbales y florales.
-  En boca dominan los sabores de las maltas, bien equilibrados por la presencia de los lúpulos. Un suave dulzor inicial sirve de presentación para una cerveza con ligeras notas ácidas, ajustada carbonatación, prolongado regusto amargo y un final seco. Cerveza plena y refrescante.

**CLASIFICACIÓN**

Lager Especial (sin gluten).

**MATERIAS PRIMAS**

Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), maíz y lúpulos Nugget y Perle Hallertau. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 13 °P

**VOLUMEN DE ALCOHOL:** 5,5%

**UNIDADES DE COLOR:** 9 EBC

**UNIDADES DE AMARGOR:** 25 EBU

**Tª DE SERVICIO RECOMENDADA:** 4-5°C

**PARTICULARIDADES DEL PROCESO:**

Conserva las mismas propiedades sensoriales que la Estrella Galicia Especial ya que su receta es la misma, con una particularidad: Mediante la aplicación de una enzima en el proceso de producción de Estrella Galicia Especial, se consigue degradar la parte de proteínas del gluten que producen intolerancia en las personas celíacas.

**NOTA DE CATA**

-  Cerveza dorada, brillante. Con una espuma blanca, muy cremosa y suave, de alta persistencia en copa.
-  Su aroma recuerda a la cebada y la malta de la que proviene, con un perfecto balance aromático entre las maltas y los lúpulos.
-  Destaca por su amargor, intenso y prolongado. En boca ligeramente floral y herbal, de calidez moderada y con una intensa y prolongada sensación lupulada.

Cerveza certificada conforme al estándar internacional de la Asociación de Asociaciones Europeas de Celíacos (AOECS), representada en España por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE).



Botella de **33 cl**



Botella de **33 cl**

**CLASIFICACIÓN**

Lager normal.

**ESTILO**

Tipo German Pils.

**MATERIAS PRIMAS**

Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), lúpulo Sladek. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 11,4 °P

**VOLUMEN DE ALCOHOL:** 4,7%

**UNIDADES DE COLOR:** 8 EBC

**UNIDADES DE AMARGOR:** 25 EBU

**Tª DE SERVICIO RECOMENDADA:** 4-5°C

**PARTICULARIDADES DEL PROCESO:**

Con esta cerveza rendimos homenaje a la Primera Generación de la Familia Rivera. Es el resultado de recuperar la receta original, aquella German Pils que nació de nuestra antigua fábrica hace más de 110 años.

**NOTA DE CATA**

-  Cerveza de color dorado claro, muy transparente.
-  Aromas que recuerdan a la malta pilsen y a la corteza de pan.
-  En boca es dulce y amarga por igual. Maltosa, ligeramente lupulada y floral, con sutiles notas frescas (afrutadas y herbales). Bien carbonatada, de cuerpo ligero-medio y con un agradable postgusto dulce.

CERVEZAS  
**1906**  
RESERVA  
ESPECIAL  
LA MILNUEVE

**CLASIFICACIÓN**

Lager Extra.

**ESTILO**

Tipo Helles Bock.

**MATERIAS PRIMAS**

Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), maíz y lúpulos Nugget y Perle Hallertau. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 15 °P**VOLUMEN DE ALCOHOL:** 6,5%**UNIDADES DE COLOR:** 15,5 EBC**UNIDADES DE AMARGOR:** 25 EBU**Tª DE SERVICIO RECOMENDADA:** 5-6°C**NOTA DE CATA**

-  Espuma blanca, abundante y cremosa, cuerpo color ámbar oscuro, limpio y transparente.
-  Se caracteriza por la presencia de aromas que recuerdan a las maltas tostadas, con notas de caramelo y café torrefacto. El lúpulo aparece a continuación, proporcionando sutiles notas florales y herbales.
-  Pese a ser una lager extra, no se percibe muy alcohólica, dejando un agradable y ligero calor en boca como recuerdo de cada trago.



Botella de 33 cl



Lata de 33 cl



Barril de 30 l



Botella de 33 cl

CERVEZAS  
**1906**  
**RED**  
VINTAGE  
LA COLORADA

**CLASIFICACIÓN**

Lager Extra.

**ESTILO**

Tipo Doppelbock.

**MATERIAS PRIMAS**

Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), maíz y lúpulos Nugget y Perle Hallertau. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 17 °P**VOLUMEN DE ALCOHOL:** 8%**UNIDADES DE COLOR:** 19 EBC**UNIDADES DE AMARGOR:** 27 EBU**Tª DE SERVICIO RECOMENDADA:** 5-6°C**NOTA DE CATA**

-  Color Oro viejo, limpia y transparente. Con abundante espuma blanca y cremosa, compacta y de burbuja fina.
-  Intensa y equilibrada, de cuerpo medio, que se caracteriza por su aroma a malta tostada y su amargor prolongado.
-  Las sutiles notas de caramelo y café dan paso a los aromas florales y que recuerdan al lúpulo, ingrediente que le conferirá un amargor que la singulariza y que acompaña en cada trago, balanceando su alto grado alcohólico y su agradable postgusto picante.



# LA OVEJA NEGRA DE LA FAMILIA

CERVEZAS **1906** PARA UNA INMENSA MINORÍA



Botella de 33 cl

CERVEZAS  
**1906**  
BLACK  
COUPAGE  
LA OVEJA NEGRA

#### CLASIFICACIÓN

Lager Extra.

#### ESTILO

Tipo Dunkel Bock.

#### MATERIAS PRIMAS

Agua de la ciudad de A Coruña, coupage de cuatro maltas con diferentes tipos de tueste, lúpulos Nugget y Sladek. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 16,8 °P

**VOLUMEN DE ALCOHOL:** 7,2%

**UNIDADES DE COLOR:** 95 EBC

**UNIDADES DE AMARGOR:** 27 EBU

**Tª DE SERVICIO RECOMENDADA:** 6-8°C

#### NOTA DE CATA

-  Una cerveza de color negro, pero transparente y con reflejos pardo-cobrizos, con una generosa giste de color beige oscuro.
-  Aromas tostados y que recuerdan a malta y café.
-  En boca destaca por su pronunciado y prolongado amargor, matizado deliciosamente por las sutiles notas de fondo: ahumadas, amaderadas, que recuerdan al regaliz y al cacao.



LA  
PELI-  
RROJA

LA MAYORÍA PENSARÁ  
QUE ES OTRA CERVEZA MÁS.

# NUEVA GALICIAN IRISH RED ALE.

CERVEZAS

## 1906

PARA UNA  
INMENSA  
MINORÍA



Botella de 33 cl

CERVEZAS  
**1906**  
GALICIAN  
**IRISH**  
RED ALE  
LA PELIRROJA

#### CLASIFICACIÓN

Ale.

#### ESTILO

Irish Red Ale.

#### MATERIAS PRIMAS

Agua de Galicia. Maltas Pale Ale, Carared, Carahell y trigo torrefactado. Lúpulos Nugget, Sladek, Admiral y Provoak. Levadura SafAle S-04 de Fermentis.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 13 °P

**VOLUMEN DE ALCOHOL:** 5%

**UNIDADES DE COLOR:** 50 EBC

**UNIDADES DE AMARGOR:** 27 EBU

**Tª DE SERVICIO RECOMENDADA:** 6°C

#### NOTA DE CATA

-  De color cobre con reflejos rubí. Espuma cremosa de color beige.
-  Aroma limpio, maltoso, que recuerda a las avellanas y al tofe.
-  Sabor moderadamente tostado, con recuerdos a bizcocho, frutos secos (maltas) y ligeramente floral (lúpulos). Con regusto amargo y fácil de beber.



Botella de 33 cl  
Barril de 30 l

### O'HARA'S STOUT

**ESTILO:** Irish Stout.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, malta pale, maltas tostadas de procedencia irlandesa, lúpulo fuggles, levadura de O'Hara's.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 10,7 °P

**ABV:** 4,3%

**COLOR:** 130 EBC

**AMARGOR:** 40 EBU

**Tº DE SERVICIO:** 6-8°C

**FCP:** 14 meses (botella) / 10 meses (barril)

#### NOTA DE CATA

-  De color negro profundo con tonos rojizos. Corona de espuma de color marrón claro con una persistencia generosa que deja una capa cremosa en la superficie. Opaca.
-  Dominio absoluto de las maltas tostadas. Café y chocolate puro. Algún ligero punto terroso a lúpulo, alguna nota a licor.
-  Al igual que en nariz, rastros de chocolate y café pero sin saturar. Cuerpo ligero pero con capacidad para llenar la boca. Notas del lúpulo fuggles.



Botella de 33 cl  
Barril de 30 l

### O'HARA'S IRISH RED

**ESTILO:** Irish Red Ale.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, malta pale ale, malta caramelo, malta cristal y cebada tostada, lúpulo mount hood, levadura de O'Hara's.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 11,4 °P

**ABV:** 4,3%

**COLOR:** 50 EBC

**AMARGOR:** 25 EBU

**Tº DE SERVICIO:** 6-8°C

**FCP:** 14 meses (botella) / 10 meses (barril)

#### NOTA DE CATA

-  Marrón rojiza, con reflejos rubi. Corona de espuma generosa. Se aprecia la carbonatación.
-  Aroma a malta, con notas tostadas, algo de cacao. Matices a fruta, hierbas, procedentes del lúpulo Mt. Hood.
-  Cuerpo ligero y carbonatación media. Seca y amarga, casi astringente. Gustos tostados muy pronunciados con algo de caramelo y piel de naranja seca. Final largo y amargo.



Botella de 33 cl  
Barril de 30 l

### O'HARA'S 51ST STATE

**ESTILO:** IPA.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, malta Pale Ale, malta Caramelo, malta Cristal, trigo, 4 lúpulos (Citra y Amarillo entre ellos) y levadura.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 15 °P

**ABV:** 6%

**COLOR:** xx EBC

**AMARGOR:** 40 EBU

**Tº DE SERVICIO:** 6-8°C

**FCP:** xx

#### NOTA DE CATA

-  Ligeramente dorada, ligeramente turbia y con una espuma blanca.
-  Intensos sabores a frutas tropicales de fruta de la pasión, naranja y melocotón con un ligero amargor a pomelo. Las maltas aportan en boca una sensación suave y cremosa.
-  Perfecta para combinar con platos de pollo picante.



Botella de 33 cl  
Barril de 30 l

## PERONI NASTRO AZURRO

**ESTILO:** International Premium Lager.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, maltas italianas y centroeuropeas, maíz italiano, lúpulos centroeuropeos y americanos, y levadura de baja fermentación.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 11,45 °P

**ABV:** 5,1%

**COLOR:** 5,5 EBC

**AMARGOR:** 24 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 4-6°C

**FCP:** 12 meses botella. 6 meses barril

### NOTA DE CATA

 De color amarillo y transparente y espuma intensamente blanca.

 Ligeros aromas de cereal y herbales se equilibran y nos adelantan las sensaciones al paso por boca.

 De cuerpo ligero y bien carbonatada, el trago es fácil y equilibrado. Dulces y amargos de baja intensidad se balancean para dar lugar a una cerveza refrescante y fácil de beber.



Botella de 50 cl

## PERONI GRAN RISERVA

**ESTILO:** Helles Bock.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, malta de cebada italiana, lúpulo europeo y americano, y levadura de baja fermentación.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 14,70 °P

**ABV:** 6,6%

**COLOR:** 12 EBC

**AMARGOR:** 25 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 6-8°C

**FCP:** 12 meses botella. 6 meses barril

### NOTA DE CATA

 Dorada transparente.

 Predominan los aromas a malta y pan con matices tostados.

 Con un amargor medio-bajo, predomina el cereal en forma de dulzor y notas maltosas y tostadas.



Botella de 45 y 33 cl  
Barril de 30 l

## GROLSCH

**ESTILO:** International Pale Lager.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua blanda de las fuentes originales (18 metros de profundidad). Maltas procedentes de cebada cultivada en los Países Bajos, Alemania y Francia exclusivamente para Grolsch. Lúpulos Magnum (Bábaros), Perle Hallertauer. Cepa de levadura Lager específica de Grolsch.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 12,6 °P

**ABV:** 5,0%

**COLOR:** 130 EBC

**AMARGOR:** 27 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 7°C

**FCP:** 12 meses botella / 6 meses barril

### NOTA DE CATA

 Dorada, brillante. Se aprecia la carbonatación. Espuma.

 Notas dulces y a galletas procedentes de los cereales. Notas de lúpulo, con matices florales y a hierba recién cortada.

 Notas cítricas y herbales. Final amargo, seco e intensamente refrescante. Cuerpo ligero. Burbujeante. Equilibrada.



Botella de 33 cl

## GROLSCH RADLER

**ESTILO:** Radler.

**MATERIAS PRIMAS**

Una mezcla de 40% de cerveza Grolsch y zumo de frutas.

Listado de ingredientes: agua, azúcar, cebada, zumo de frutas (5,1%) a partir de concentrado (3,2% de zumo de limón y de naranja), aromas, cítricos y otros aromas, lúpulo.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 1.044

**ABV:** 2,0 %

**COLOR:** Amarillo pálido

**Tª DE SERVICIO:** 3°C

**FCP:** 9 meses botella

### NOTA DE CATA

Carácter refrescante propio de una Radler; con la calidad y tradición propias de Grolsch. Con una mezcla de 40% de cerveza Grolsch y zumo de frutas, y elaborada solo con ingredientes naturales, Grolsch Radler tiene un sabor dulce y un regusto muy ligero, con el sabor refrescante que le aporta el limón.



Botella de 50 cl  
Barril de 20 y 30 l

## ERDINGER WEISSBIER

**ESTILO:** Weissbier.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, malta de trigo (+50%), y de cebada, lúpulo Hallertau y levadura weizen.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 12,6 °P

**ABV:** 5,3%

**COLOR:** 10 EBC

**AMARGOR:** 9,5 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 6-8°C

**FCP:** 12 meses desde su envasado (botella)/ 9 meses (barril)

### NOTA DE CATA

 Dorado pajizo, turbia. Espuma densa, cremosa y de alta persistencia.

 Delicados. Inicio de notas afrutadas, con algunas notas a flores. Manzana, pera, plátano y algo de melón. Presencia de especias, dominando el clavo y la canela. El grano (trigo) aparece con notas pajizas.

 Absoluto dominio inicial del plátano en combinación con el clavo y la levadura. El grano permanece en segundo plano. La alta carbonatación se percibe en boca, atenuándose con la cremosidad.



Botella de 50 cl  
Barril de 30 l

## ERDINGER URWEISSE

**ESTILO:** Weissbier.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, malta de trigo, malta de cebada y malta tostada, lúpulo Hallertau y levadura weizen.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 11,9 °P

**ABV:** 4,9%

**COLOR:** 19 EBC

**AMARGOR:** 10,5 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 6-8°C

**FCP:** 12 meses desde envasado

### NOTA DE CATA

 Una cerveza de color dorado claro y turbia con una espuma blanca, cremosa y persistente.

 Aromas a clavo y especiados se mezclan con tonos afrutados y dulces que recuerdan a plátano y caramelo.

 Un cuerpo medio, con un suave sabor inicial con notas de levadura, cereal y caramelo y un postgusto afrutado.



Botella de 50 cl  
Barril de 30 l

## ERDINGER DUNKEL

**ESTILO:** Dunkles weissbier.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, Malta de trigo (+50%), malta de cebada, malta tostada, lúpulo Hallertau y levadura weizen.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 12,9 °P

**ABV:** 5,3%

**COLOR:** 60 EBC

**AMARGOR:** 9,5 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 6-8°C

**FCP:** 12 meses desde su envasado (botella)/ 9 meses (barril)

### NOTA DE CATA

 Marrón oscuro con una espesa, cremosa y persistente corona de espuma blanca.

 Aromas tostados, que recuerdan al caramelo, el café y frutos secos.

 Predomina el grano, con algo de dulce de leche, plátano, especias y chocolate. Final entre seco y dulce. Recuerdos a chocolate.



Botella de 50 cl

## ERDINGER PIKANTUS

**ESTILO:** Weizenbock.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, Malta de trigo (+50%), malta de cebada, malta tostada, lúpulo Hallertau y levadura weizen.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 16,8 °P

**ABV:** 7,3%

**COLOR:** 60 EBC

**AMARGOR:** 10 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 6-8°C

**FCP:** 12 meses en botellas

### NOTA DE CATA

 Marrón oscuro con destellos rubí. Espuma característica de una cerveza de trigo.

 Frutas secas oscuras (uvas pasas y ciruelas). Oporto, pero sin notas a alcohol o astringencia. Frutas maduras como el plátano, notas a especias y tierra mojada.

 Buen equilibrio con las percepciones de la fase olfativa con un final dulce y limpio. Cuerpo medio-bajo, carbonatada.



Botella de 50 cl  
Barril de 30 l

## ERDINGER OKTOBERFEST

**ESTILO:** Weissbier.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, malta de trigo, malta de cebada, malta de cebada tostada, lúpulo y levadura.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 13,2 °P

**ABV:** 5,7%

**COLOR:** 9 EBC

**AMARGOR:** 10 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 6-8°C

**FCP:** 12 meses desde envasado

### NOTA DE CATA

 De color dorado turbio. Con una corona de espuma blanca de textura suave.

 Notas de fruta y clavo combinan con un intenso fondo de malta.

 En boca el carácter maltoso domina las sensaciones sobre las características notas afrutadas y especiadas de una weissbier, las cuales en segundo plano, proporcionando un carácter más cercano a un estilo Oktoberfest.



Botella de 33 cl

## ERDINGER ALKOHOLFREI

**ESTILO:** Weissbier sin alcohol.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, malta de trigo (+50%), malta de cebada, lúpulo Hallertau y levadura weizen.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 18,4 °P

**ABV:** 0,4%

**COLOR:** 4,2 EBC

**AMARGOR:** 15 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 6-8°C

**FCP:** 12 meses desde su envasado (en botella)

### NOTA DE CATA

 Color amarillo, cerveza turbia, con una notable capa de espuma blanca, de burbuja fina y buena persistencia en copa.

 Dulce y cuyas principales notas aromáticas evocan a los cereales empleados en su elaboración.

 Una cerveza poco amarga, más bien dulce y algo ácida, con marcado carácter maltoso y que recuerda a cereales, pero con sutiles notas a caramelo, lúpulo y frutas. El dulzor que la caracteriza recuerda a la miel, proporcionando una personalidad muy especial a esta cerveza sin alcohol.



Botella de 33 cl

## ERDINGER ALKOHOLFREI LEMON

**ESTILO:** Weissbier sin alcohol.**MATERIAS PRIMAS:** Agua, malta de trigo, malta de cebada, lúpulo, levadura, 50% bebida refrescante con zumo de limón.**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** xx °P**ABV:** 0,21%**COLOR:** 4,4 EBC**AMARGOR:** 6,5 EBU**Tª DE SERVICIO:** 6-8°C**FCP:** 9 meses desde su envasado (en botella)

### NOTA DE CATA

 Erdinger Alkoholfrei Lemon refresca con su sabor afrutado y fresco de limones madurados al sol.

 Receta con ingredientes puramente naturales y sin aromas ni conservantes artificiales.

 Erdinger Alkoholfrei Lemon es una bebida isotónica y contiene vitaminas (B9, B12, C).



Botella de 33 cl

## ERDINGER ALKOHOLFREI GRAPEFRUIT

**ESTILO:** Weissbier sin alcohol.**MATERIAS PRIMAS:** Agua, malta de trigo, malta de cebada, lúpulo, levadura, 50% bebida refrescante con zumo de pomelo, zumo de acerola.**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 6,85 °P**ABV:** 0,17%**COLOR:** 5,3 EBC**AMARGOR:** 6,5 EBU**Tª DE SERVICIO:** 6-8°C**FCP:** 9 meses desde su envasado (en botella)

### NOTA DE CATA

 Erdinger Alkoholfrei Grapefruit refresca con el sabor agrídulce del pomelo.

 Receta con ingredientes puramente naturales y sin aromas ni conservantes artificiales.

 Erdinger Alkoholfrei Grapefruit es una bebida isotónica y contiene vitaminas (B9, B12, C).

Botella de 33cl  
Lata de 33cl  
Barril de 20 y 30l

## PUNK IPA

**ESTILO:** American IPA (21A BJCP).**MATERIAS PRIMAS:** Levadura Wyeast 1056 - American Ale. Malta Extra Pale y Caramalt. Lúpulos Chinook, Ahtanum, Amarillo, Cascade, Simcoe y Nelson Sauvin.**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 1.056**ABV:** 5,6% **COLOR:** 15 EBC**AMARGOR:** 35 EBU**Tª DE SERVICIO:** 5-7°C

### NOTA DE CATA

 De color dorado y ligeramente turbia, genera una espuma blanca de persistencia media con un buen agarre en copa.

 Aromas a fruta tropical (fruta de la pasión, mandarina) y ligeras notas de caramelo combinados con recuerdos a pino, especias y cítricos.

 Plena de sabor, con matices de fruta tropical, fruta madura y cítricos. Cuerpo ligeramente oleoso a causa de las resinas aportadas por los lúpulos. Carbonatación moderada. Final resinoso, amargo y seco.

Botella de 33cl  
Barril de 20l

## PUNK IPA AF

**ESTILO:** Alcohol Free IPA.**MATERIAS PRIMAS:** Maltas Munich, Cara, Wheat, yflaked Oats. Lúpulos Antanum, Cascade, Chinook, Citra, Huel Melon y Simcoe. Levadura Wyeast 1056 - American Ale.**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 1.015**ABV:** 0,5%**COLOR:** - EBC**AMARGOR:** 35 EBU**Tª DE SERVICIO:** - °C

### NOTA DE CATA

 -

 -

 -

Botella de 33cl  
Lata de 33cl  
Barril de 30l

## INDIE

**ESTILO:** Pale Ale / Sesión IPA.**MATERIAS PRIMAS:** Wyeast 1056 - American Ale. Maltas Munich, Pale, Caramalt y trigo. Lúpulos Cascade, Columbus y Simcoe.**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 1.045**ABV:** 4,2% **COLOR:** - EBC**AMARGOR:** 30 EBU**Tª DE SERVICIO:** 5-7°C

### NOTA DE CATA

 De color dorada claro, genera una espuma blanca y cremosa de buena duración.

 Inicialmente dominan los aromas aportados por la molienda (galletas, pan y bizcocho), surgiendo después los cítricos, algún matiz herbal y ligeras notas de pera y plátano.

 Los sabores cítricos se apoyan en las notas dulces aportadas por las maltas. Moderadamente carbonatada. Lígera y limpia.

Botella de 33cl  
Lata de 33cl  
Barril de 20l

## DEAD PONY CLUB

**ESTILO:** Session Pale Ale / West Coast IPA.**MATERIAS PRIMAS:** Levadura Wyeast 1056 - American Ale. Maltas Extra Pale, Caramalt y Crystal. Lúpulos Simcoe, Citra y Mosaic.**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 1.040**ABV:** 3,8%**COLOR:** 25 EBC**AMARGOR:** 40 EBU**Tª DE SERVICIO:** 5-7°C

### NOTA DE CATA

 De color dorado oscuro con reflejos cobrizos y ligeramente turbia. Espuma blanca de persistencia media.

 En nariz se aprecian inicialmente notas a café, toffe y caramelo. Aparecen también productos de panadería, para dar paso a la ralladura de limón y pomelo. Frescas notas tropicales.

 Cuerpo ligero y buena carbonatación. Los claros matices resinosos, a pino, aportados por el lúpulo, desaparecen rápidamente dando paso a un paladar muy limpio.



Botella de 33cl  
Barril de 20l

## ELVIS JUICE

**ESTILO:** Citrus Indian Pale Ale.

**MATERIAS PRIMAS:** Maltas Extra Pale y Caramalt. Lúpulos Magnum, Amarillo, Simcoe, Citra y Mosaic. Piel de pomelo.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 1.060

**ABV:** 6,5%

**COLOR:** 25 EBC

**AMARGOR:** 40 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 5-9°C

### NOTA DE CATA

 De color ambarino dorado con destellos naranjas. Espuma blanca, jabonosa, de alta persistencia.

 Perfil aromático dominado por las resinas del lúpulo. Notas cítricas y de pino, percibiéndose también matices florales.

 En boca se aprecia amarga y ligeramente ácida (reminiscencias a pomelo y mandarina). Carbonatación media y cuerpo pleno, en el que se aprecia la presencia de la malta caramelo. Paso por boca resinoso con un final limpio con presencia de cítricos.



Botella de 33cl

## HAZY JANE

**ESTILO:** New England IPA (NEIPA).

**MATERIAS PRIMAS:** Agua.

Malta Pale, trigo malteado torrefactado y copos de avena. Lúpulos Chinook, Amarillo, Citra, Mosaic y Simcoe. Levadura: Wyeast 1056 - American Ale.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 1.065

**ABV:** 7,2%

**COLOR:** 15 EBC

**AMARGOR:** 30 EBU

**Tª DE SERVICIO:** -°C

### NOTA DE CATA

 Una IPA al estilo de Vermont, con un bajo amargor y cargada de sustancioso carácter frutal.

 Resina de pino, fruta de hueso, mango y notas de cáscara de lima.

 Con un cuerpo y una sedosidad que realza y suaviza los sabores a frutas maduras.



Botella de 33cl

## NANNY STATE

**ESTILO:** Cerveza sin alcohol (Alcohol Free Hoppy Ale).

**MATERIAS PRIMAS:** Wyeast 1056 - American Ale. Maltas Munich, Caramalt, Amber, Crystal, Dark Crystal, Chocolate, trigo y centeno. Lúpulos Amarillo, Simcoe, Centennial, Cascade, Ahtanum y Columbus.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 1.007

**ABV:** 0,5%

**COLOR:** 30 EBC

**AMARGOR:** 45 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 5-7°C

### NOTA DE CATA

 De color ambarino, oscura, casi cobriza. Dominado por los lúpulos americanos, que aportan notas de pomelo, pino y flores.

 Una buena carbonatación sirve de base a los delicados sabores amargos. Final seco.



Botella de 33cl

## VAGABOND GLUTEN FREE

**ESTILO:** American Pale Ale (18B BJCP).

**MATERIAS PRIMAS:** Wyeast 1056 - American Ale. Maltas Pale, Caramalt y Crystal. Lúpulos Centennial y Amarillo.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 1.045

**ABV:** 4,5%

**COLOR:** 10 EBC

**AMARGOR:** 55 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 5-7°C

### NOTA DE CATA

 De color dorado oscuro, casi ambarina y espuma blanca.

 Aroma a cereales, caramelo y frutas (limón, manzana, piña y albaricoque).

 Muy ligera en su paso por boca, con un retrogusto dulce y amargo (resinoso). Combina los sabores cítricos y tropicales de los lúpulos con una ligera base de caramelo aportada por las maltas. Final cítrico/floral delicado y elegante.



Botella de 33cl

## CLOCKWORK TANGERINE

**ESTILO:** American Pale Ale.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, maltas Cara, Crystal y Pale, lúpulos Ahtanum, Amarillo, Cascade, Citra, Chinook, Nelson Sauvin, Mosaic y Simcoe, levadura y mandarinas.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 1.045

**ABV:** 4,5%

**COLOR:** 20 EBC

**AMARGOR:** 35 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 7 a 10°C

### NOTA DE CATA

 Color ámbar claro. Espuma blanca, de burbuja moderadamente grande con buena retención.

 En nariz destacan las notas cítricas como mandarina, pomelo con toques de lima con un fondo de piña, mango y grosellas negras.

 En boca el firme amargor de pino y la malta de caramelo brindan un perfil reconocible a IPA.



Botella de 33cl

## LOST LAGER

**ESTILO:** Pilsner.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua, malta Pils y Carapils, lúpulos Magnum, Spalter y Saphir y levadura lager de Weihenstephan.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 1.042

**ABV:** 4,7%

**COLOR:** 18 EBC

**AMARGOR:** 37 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 4 a 7°C

### NOTA DE CATA

 Aspecto dorado, brillante y limpio que proporciona la levadura lager Weihenstephan.

 En nariz se entremezclan los aromas cítricos y de frutas de hueso que aporta el Saphir.

 En boca tiene un carácter crujiente con notas de especias y carácter de mermelada de lima todo ello acompañado por un amargor seco.



Botella de 33cl  
Barril de 20l

## BRUGSE ZOT BLOND

**ESTILO:** Belgian Blond Ale.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua de su fábrica, 4 tipos de malta (de trigo y cebada de dos carreras), azúcar, lúpulos aromáticos Styrean Golding y Spalt Select y una cepa de levadura belga propia.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 13.5 °P

**ABV:** 6%

**COLOR:** 13 EBC

**AMARGOR:** 23 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 6°C

### NOTA DE CATA

-  De color amarillo dorado con una ligera turbidez. Generosa corona de espuma blanca y algodonosa.
-  Las frutas aparecen en forma de pera y manzana, con notas de ciruela verde. Las especias (cilantro y vainilla) presentan una intensidad más baja.
-  Una cerveza ligera y refrescante, con un claro perfil belga. Equilibrio entre el gusto dulce y amargo. Regusto especiado, amargo (lupulado) prolongado y limpio.



Botella de 33cl  
Barril de 20l

## BRUGSE ZOT DUBBEL

**ESTILO:** Belgian Dubbel.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua de su fábrica, 6 tipos de malta (de trigo y cebada de dos carreras), azúcar, lúpulo aromático Saaz checo y una cepa de levadura belga propia.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 16.5 °P

**ABV:** 7.5%

**COLOR:** 75 EBC

**AMARGOR:** 27 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 8°C

### NOTA DE CATA

-  De color caramelo, con reflejos rubi y una ligera turbidez. Generosa corona de espuma densa, cremosa, veigue claro.
-  Aromas que recuerdan al caramelo, miely, al tofe. Ciruelas y manzana caramelizada. En un segundo plano surgen las notas fenólicas (especias).
-  Entrada en boca dulce da paso a un amargor lupulado y ligeramente tostado. Manzana, ciruela y plátano y recuerdos a regaliz negra. Final amargo y duradero.



Botella de 33cl  
Barril de 20l

## STRAFFE HENDRIK TRIPEL

**ESTILO:** Belgian Tripel.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua de su fábrica, 6 tipos de malta (de trigo y cebada de dos carreras), azúcar, lúpulo aromático Styrian Golding y Saaz y una cepa de levadura belga propia.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 19.5 °P

**ABV:** 9%

**COLOR:** 19 EBC

**AMARGOR:** 35 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 6°C

### NOTA DE CATA

-  De color dorado ambarino y ligeramente turbia, de burbuja fina. Corona muy generosa, blanco hueso y textura cremosa.
-  Fruta madura (melocotón y corteza de naranja). Ligeras notas a caramelo y pimienta negra.
-  Entrada en boca dulce da paso a un amargor limpio y persistente. Conjunto afrutado, especiado (cilantro, pimienta negra), picante y licoroso, con reminiscencias medicinales.



Botella de 33cl  
Barril de 20l

## STRAFFE HENDRIK QUADRUPEL

**ESTILO:** Belgian Dark Strong Ale.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua de su fábrica, 5 tipos de malta (de trigo y cebada de dos carreras), azúcar, lúpulos aromáticos Styrian Golding y Saaz y una cepa de levadura belga propia.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 122°P

**ABV:** 11%

**COLOR:** 100 EBC

**AMARGOR:** 35 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 8°C

### NOTA DE CATA

-  De color marrón caramelo) y una ligera turbidez. Generosa corona de espuma beige, textura cremosa y una alta persistencia.
-  Caramelo y fruta madura con matices tostados. Uvas pasas, ciruela negra y orejones.
-  Entrada en boca dulce acaramelada que evoluciona hacia un amargor lupulado y tostado. Mix de cafe, frutas y especias.



Botella de 33cl  
Barril de 30l

## BUDVAR B: ORIGINAL

**ESTILO:** Czech Premium Pale Lager.

**MATERIAS PRIMAS:** Agua blanda, Malta Pilsen, lúpulo Žatec (Saaz) y levadura de baja fermentación propia.

**EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP):** 11.9 °P

**ABV:** 5%

**COLOR:** -EBC

**AMARGOR:** 22 EBU

**Tª DE SERVICIO:** 5°C

### NOTA DE CATA

-  Color dorado, ambarino claro con buena corona de espuma blanca persistente que forma aros al desaparecer.
-  Aroma a cereal pero pronto aparece el lúpulo en forma de frescor, hierba recién cortada y flores.
-  De cuerpo ligero, inicialmente es maltosa, con el dulzor y el carácter propio del estilo. Ese gusto dulce se equilibra con el final a lúpulo, que aporta amargor y un punto de sequedad.



# AGUAS

## Agua mineral natural Cabreiroá

### CARACTERÍSTICAS

Cabreiroá es una agua mineral natural envasada en su origen, mantiene intacta sus cualidades gracias a los minerales del subsuelo, lo que la converge en una fuente de salud y equilibrio.

### INDICACIONES

Nuestro cuerpo necesita minerales, con Cabreiroá se pueden reponer varias veces al día, ya que contiene Litio, Silice, Sodio, Potasio y Magnesio, minerales que recargan al 100%



Cabreiroá natural  
Pet 2l

Cabreiroá natural  
Pet 1,5 l  
Caja 6 botellas  
Caja 12 botellas

Cabreiroá natural  
Pet 1l  
Caja 15 botellas

Cabreiroá natural  
Pet Sport 75 cl  
Caja 12 botellas

Cabreiroá natural  
Pet 50 cl  
Caja 24 botellas

Cabreiroá natural  
Pet 33 cl  
Caja 35 botellas



Cabreiroá natural  
Bag in Box  
Caja cartón 8 litros



Cabreiroá aluminio  
Botella 50 cl  
Caja 20 botellas

Cabreiroá natural  
Botella 1l  
Caja 12 botellas

Cabreiroá natural  
Botella 75 cl  
Caja 12 botellas

Cabreiroá natural  
Botella 50 cl  
Caja 20 botellas  
Caja 24 botellas

Cabreiroá natural  
Botella 33 cl  
Caja 24 botellas  
Caja 12 botellas



## Magma de Cabreiroá

Magma de Cabreiroá es el agua perfecta para acompañar en la cocina, su equilibrada combinación de gas de origen magmático estimula las papilas gustativas y el sentido del gusto, preparando a quién lo bebe para degustar mejor cualquier experiencia gastronómica.

### MAGMA ORIGINAL

Es un agua pura de origen magmático, con finas burbujas carbónicas naturales, agua de aguja.

### MAGMA CON GAS

Es una agua de origen magmático, con burbujas carbónicas añadidas.



Magma de Cabreiroá  
Original  
Botella aluminio 50 cl  
Caja 20 botellas

Magma de Cabreiroá  
Original  
Botella vidrio 11  
Caja 12 botellas

Magma de Cabreiroá  
Original  
Botella vidrio 33 cl  
Caja 24 botellas

Magma de Cabreiroá  
Original  
Pet 11  
Caja 6 botellas

Magma de Cabreiroá  
Original  
Pet 50 cl  
Caja 24 botellas



Magma de Cabreiroá  
con gas  
Botella vidrio 11  
Caja 12 botellas

Magma de Cabreiroá  
con gas  
Botella vidrio 75 cl  
Caja 20 botellas

Magma de Cabreiroá  
con gas  
Botella vidrio 50 cl  
Caja 20 botellas

Magma de Cabreiroá  
con gas  
Botella vidrio 33 cl  
Caja 24 botellas

Magma de Cabreiroá  
con gas  
Pet 11  
Caja 6 botellas

Magma de Cabreiroá  
con gas  
Pet 50 cl  
Caja 24 botellas



## Fontarel

En pleno corazón de Sierra Gorda, en el municipio granadino de Loja, comúnmente conocido como "Ciudad del Agua", aflora el Manantial El Pilar. Allí mismo, se envasa el agua del manantial: fresca, transparente y libre de impurezas.

Fontarel es un agua mineral natural de Andalucía, de mineralización débil, muy recomendable para aquellos que se cuidan.



Fontarel Natural  
Botella 1,5 l  
Pack 6 botellas



Fontarel Natural  
Botella 50 cl  
Pack 12 botellas



Fontarel ZERO SODIO  
Botella 1,5 l  
Pack 6 botellas



Fontarel ZERO SODIO  
Botella 50 cl  
Pack 12 botellas



# SELECCIÓN DE VINOS



### PONTE DA BOGA MENCIA

**D.O.:** Ribeira Sacra.

**VARIEDADES:** 100% Mencía.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13%

**NOTA DE CATA:**

Rojo picota intenso. Intensa, típica de la Mencía de Ribeira Sacra, con notas de violetas, rosa, mora, pimienta y un fondoterroso. Presenta una entrada en boca redonda, con sensación de golosidad y equilibrio, con gran frescura y elegancia que dejan entrever cierta mineralidad.



### PONTE DA BOGA GODELLO

**D.O.:** Ribeira Sacra.

**VARIEDADES:** 100% Godello.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,9%.

**NOTA DE CATA:**

Amarillo verdoso. De buena intensidad y complejidad, la nariz recuerda al limón, la chirimoya y la pera limonera. Luego vienen matices a hierbas y un fondo a jazmín. El vino presenta un ataque graso, con un gran equilibrio debido a su elegante acidez que le aporta vivacidad. Es un vino muy puro con una expresión mineral, sabrosa y persistente.



### PONTE DA BOGA EXPRESIÓN HISTÓRICA

**D.O.:** Ribeira Sacra.

**VARIEDADES:** 27% Mencía, 59% Sousón, 8% Merenzao y 6% Brancellao.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,3%

**ENVEJECIMIENTO:** Crianza de 10 meses.

**NOTA DE CATA:**

Nos regala una cesta llena de aromas a rosa, a cereza deshidratada, a fresa, a aceituna negra, a pimienta negra, a carbón vegetal, a vainilla y a lavanda. El vino llena la boca, es envolvente, sabroso y persistente.



### PONTE DA BOGA CAPRICHU DE MERENZAO

**D.O.:** Ribeira Sacra.

**VARIEDADES:** 100% Merenzao.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,1%.

**ENVEJECIMIENTO:** En barrica francesa 10 meses.

**NOTA DE CATA:**

Merenzao de característico color rojo frambuesa, muy perfumado y delicado, lleno de matices a cereza, a grosella, intuyendo incluso la piel de la mandarina y un deje vegetal. El paso por boca es suave, acaricia el paladar y deja una sensación elegante y persistente.



### PONTE DA BOGA ALBARIÑO

**D.O.:** Ribeira Sacra.

**VARIEDADES:** 100% Albariño.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,3%

**NOTA DE CATA:**

Amarillo verdoso. De buena intensidad, la nariz es compleja con notas a mermelada de limón, a albaricoque, a melón, a lavanda y a humo. El vino presenta un ataque graso, tiene un muy buen equilibrio gracias a su acidez que le aporta vivacidad. Es un vino vibrante con una expresión fresca, sabrosa y persistente.



### PONTE DA BOGA BANCALES OLVIDADOS

**D.O.:** Ribeira Sacra.

**VARIEDADES:** 100% Mencía.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,7%

**ENVEJECIMIENTO:** En barrica francesa 10 meses.

**NOTA DE CATA:**

De color violeta y matices entrelazados de rosa, mora, fresa, mina de lápiz y pimienta negra. En boca es sedoso, carnoso y persistente, con buen equilibrio y taninos presentes que auguran un gran futuro.



### PONTE DA BOGA PORTO DE LOBOS

**D.O.:** Ribeira Sacra.

**VARIEDADES:** 100% Brancellao.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,7%

**ENVEJECIMIENTO:** Crianza de 10 meses.

**NOTA DE CATA:**

De color rojo violeta, con un característico aroma floral a rosa y a violeta que se entremezclan con la pimienta fresca y la frambuesa. El vino en boca se vuelve sutil, equilibrado y armónico, con sus taninos presentes.



### PONTE DA BOGA O GODELLO

**D.O.:** Valdeorras.

**VARIEDADES:** 100% uva Godello.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,2%

**ENVEJECIMIENTO:** Crianza sobre lías de 5 meses en depósito de acero.

**NOTA DE CATA:**

Amarillo verdoso pálido. De buena intensidad y complejidad, la nariz recuerda el melocotón, la piña, acompañado de dulces notas de melón y albaricoque.

# LICORES & AGUARDIENTES



**AGUARDIENTE DE ORUJO**  
75cl

**COMPOSICIÓN**

Aguardiente de orujo, de las variedades Mencía, Albariño y Treixadura.

**ELABORACIÓN**

Destilación en alambique de cobre (método tradicional), por arrastre de vapor. Se aprovecha solamente el "corazón", la mejor fracción del destilado.

**NOTA DE CATA**

-  Transparente. Impecable.
-  Aroma limpio, fragante y sutil.
-  Boca fina, delicada, rica en matices. Redondo.



**LICOR DE HIERBAS**  
75cl

**COMPOSICIÓN**

Aguardiente de orujo, hierbas aromáticas (Hierba Luisa, menta, regaliz, canela, naranja, azahar, manzanilla, cilantro, té...) y azúcar de caña.

**ELABORACIÓN**

Maceración de las hierbas en el aguardiente de orujo, removiendo diariamente, posterior escurrido, adición de azúcar y filtrado final.

**NOTA DE CATA**

-  Bonito color amarillo, brillante.
-  Intenso aroma, con recuerdos cítricos, balsámicos y especiados.
-  En boca es goloso, evoca recuerdos de campo y monte bajo. Una explosión de sabores que inunda el paladar.



**CREMA DE LICOR**  
75cl

**COMPOSICIÓN**

Aguardiente de orujo, canela, crema de leche y azúcar de caña.

**ELABORACIÓN**

Lenta maceración de canela en aguardiente de orujo durante días. Posterior filtrado para eliminar la canela en rama. Adición del punto justo de azúcar en el aguardiente macerado, que se mezclará muy lentamente sobre la crema de leche.

**NOTA DE CATA**

-  Uniforme y limpio. De ocre claro.
-  Dulce fusión entre el intenso aroma de la canela y la fina crema de leche que culmina con el delicado toque del aguardiente.
-  Paladar suave y cremoso, destacando su retrogusto persistente de naturaleza.



**LICOR CAFÉ**  
75cl

**COMPOSICIÓN**

Aguardiente de orujo, café Maragogype de tueste natural y azúcar de caña.

**ELABORACIÓN**

Maceración del café Maragogype en grano, recién tostado, en el aguardiente de orujo, removiendo diariamente, posterior escurrido, adición de azúcar y filtrado final.

**NOTA DE CATA**

-  Color tostado en ribete caoba.
-  Aroma a café-café, con trasfondo limpio de buen orujo.
-  En boca es goloso y recurrente.

## Aguardientes Quenza

Cuando el bagazo entra en el alambique, el fuego y el vapor obran un milagro. El resultado es un aguardiente transparente y equilibrado. Un sabor que resume lo mejor de nuestra tierra. Que lleva en su interior toda la sabiduría y todo el cariño que sólo está en las cosas hechas artesanalmente. Una tradición milenaria, según la cual se destila nuestro aguardiente de la única manera posible. Gota a gota.



Crema de orujo  
50cl



Licor café de Galicia  
50cl



Orujo de Galicia  
50cl



Licor de hierbas de Galicia  
50cl

# ESPIRITUOSOS

## Ron Caney

Fabricado en Santiago de Cuba. Caney es un nombre de origen taíno y un homenaje a la casa de los aborígenes de la isla. La marca se presentó por primera vez en 1934 y se caracteriza por ser **añejado de manera natural**. Las condiciones y tiempo de almacenamiento según su clasificación, un estricto control de las mezclas de aguardientes y su origen, le otorgan su bouquet característico e inigualable, refinado, con prestigio y de excelente calidad, que lo convierten en el legítimo heredero del más genuino Ron Ligero de Cuba.



**RON CANEY 12 AÑOS**  
70cl

Envejecido por al menos 12 años, de color ámbar rojizo, combina aromas complejos de vainilla y naranja, con sabores especiados y cítricos. Posee un aroma maderable y un adecuado equilibrio entre el delicado sabor afrutado y la robustez del aguardiente. Evoca, entre otras, sensaciones de cacao, café y tabaco, siendo al mismo tiempo suave y robusto al paladar.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 40%.



**RON CANEY AÑEJO**  
70cl

Es una mezcla de rones envejecidos hasta siete años. Combina los sabores complejos de la vainilla, del chocolate extra fino y levemente afrutado, que se proyectan con la adición de un poco de agua.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 38%



**RON CANEY CARTA BLANCA**  
70cl

Fabricados con el alcohol de caña más selecto del Oriente de Cuba que le proporciona exquisitas características en el paladar para el deleite de quien lo consume, el Ron Carta Blanca es ideal para la mezcla en cocteles, concediendo un especial gusto para el tradicional Daiquiri

**GRADO ALCOHÓLICO:** 38%.



**RON CANEY ORO LIGERO**  
70cl

Es un ron de gran finura, que tras madurar aproximadamente 5 años, ofrece un sabor picante y muy redondeado a roble y la dulzura de la vainilla. Su color dorado, oro ligero, brinda un regalo visual muy gratificante.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 38%

## F de Formentera

F de Formentera o cómo atrapar en una botella de ginebra la brisa del Mediterráneo, el azul de la posidonia, el sol del amanecer en una pequeña cala, el aroma de las salinas del tomillo limonero, del romero, de la higuera... Elaborada íntegramente en la isla, seleccionando cereal de la máxima calidad y posteriormente destilando. Una vez obtenido el destilado, se macera lentamente en frío durante una media de 30 días con hierbas silvestres autóctonas y pequeñas frutas tradicionales de la isla. La esencia de Formentera en una ginebra.

### BOTÁNICOS

Granada, salvia, melisa, menta, higuera, almendra, romero, enebro, frutas locales, tomillo limonero.

### NOTA DE CATA

👁️ Color azul turquesa intenso cuando se sirve solo y un azul claro en el combinado con refresco incoloro.

👃 Aromáticamente intensa y fragante. Destacan las notas que nos transmite el Mediterráneo, como por ejemplo almendra verde, mora silvestre y sensaciones cítricas procedentes de la hierba luisa y el tomillo limonero.

👄 Sensación fresca y agradable donde destaca la fruta roja y madura.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 38%



**F DE FORMENTERA**  
70cl



### TINTO DE VERANO

Botella de **33cl**, lata de **25cl** y barril de **30l**

Alrededor de La Tita y de su clásico Tinto de verano surgen los momentos más divertidos y espontáneos en buena compañía.



### TINTO DE VERANO LIMÓN

Botella de **33cl**, lata de **25cl** y barril de **30l**

La versión más refrescante de nuestro clásico Tinto de verano, con un toque de limón.



### SANGRÍA

Lata de **25cl** y barril de **30l**

Disfruta de este combinado divertido y afrutado siempre que quieras. Junto con el Tinto de Verano, forma la pareja más clásica de La Tita.



### SANGRÍA BLANCA

Lata de **25cl**

Uno de los combinados más "chic" de La Tita. Perfecto para las largas noches de Verano. Notas cítricas, sabor agradable y fresco con ataque dulce y ligero tacto alcohólico.



### SIDRA DULCE MAELOC

Botella de **75cl**, **33cl** y **20 cl**  
Lata de **33cl** y KeyKeg de **30l**

**COLOR:** Amarillo dorado brillante.  
**AROMA:** Limpio y equilibrado, con notas frutales, sensación de acidez.  
**SABOR:** En boca recurrente y goloso.



### SIDRA PIÑA PERA MAELOC

Botella de **33cl** y lata de **33cl**  
KeyKeg de **20l**

**COLOR:** Amarillo ocre.  
**AROMA:** Natural con turbidez por el contenido de fruta.  
**SABOR:** Muy suave y dulce a zumo de piña. La notable acidez de la piña y la sidra fusionan entre sí y son equilibradas por el frescor que aporta la pera. Poco alcohólico



### SIDRA SECA MAELOC

Botella de **50cl**, **33cl** y **20 cl**  
Lata de **33cl** y KeyKeg de **30l**

Elaborada según el proceso original de las antiguas sidras celtas.  
**COLOR:** Naranja ocre, brillante, con irisaciones salmón.  
**AROMA:** Equilibrado con tánicas natas de su peculiar variedad.  
**SABOR:** Franco y ligeramente amargo.



### SIDRA SIN MAELOC

Botella de **75cl** y **20 cl**

**COLOR:** Amarillo dorado.  
**ASPECTO:** Brillante con fina burbuja.  
**SABOR Y AROMA:** Ligeras notas de sidra y compota de manzana; sabor dulce-ácido, refrescante pero meloso por el contenido del zumo.



### SIDRA DE FRESA MAELOC

Botella de **50cl**, **33cl** y **20 cl**  
Lata de **33cl** y KeyKeg de **30l**

**COLOR:** Rosado intenso y brillante.  
**AROMA:** Agradable fusión entre las golosas fresas y el peculiar carácter de la madurez cítrica del yuzu.  
**SABOR:** Ligeras notas a fresa en retrogusto de la sidra de la que procede.



### SIDRA EXTRA ECOLÓGICA

Botella de **75cl**

**COLOR:** Amarillo dorado brillante con fina burbuja.  
**AROMA:** Limpio y equilibrado, con notas frutales y sensación de acidez.  
**SABOR:** Franco, dulce, chispeante con notas cítricas.



### SIDRA DE MORA MAELOC

Botella de **50cl**, **33cl** y **20 cl**  
Lata de **33cl** y KeyKeg de **30l**

**COLOR:** Rosado y brillante.  
**AROMA:** Aroma a sidra con notas de frutos del bosque.  
**SABOR:** Sabor a mora, dulzón pero ligero y refrescante.



### SIDRA NATURAL ECOLÓGICA

Botella de **75cl**

**COLOR:** Con irisaciones pajizas, en rama con sensación de aguja natural.  
**AROMA:** Limpio y equilibrado, con notas frutales y sensación de acidez.  
**SABOR:** Franco con equilibrio acidez-amargor, moderadamente astringente.



### REBUJITO

Lata de **25cl**

Inspirado en la alegría del sur, para tomar acompañado de la suave brisa marina. Aroma inicial a manzanilla, acompañan la menta y el limón aportando un carácter muy refrescante. Dulce y ligeramente carbonatado, resulta muy fácil de beber.



### MOSTO ZUVIT

Botella vidrio **1l** y botella **20 cl**

Bebida elaborada a partir de 100% zumo, que destaca por su aspecto brillante y su sabor dulce y afrutado con notas de miel. Se amplía la gama, con el lanzamiento de Zuvit tinto. En este caso, se ha trabajado especialmente en conseguir un equilibrio entre la astringencia del zumo de uva tinta y el sabor dulce del zumo de uva blanca con el objetivo de elaborar un mosto diferente que, manteniendo la esencia dulce y afrutada de un mosto, se diferenciase, aportando unas notas astringentes.

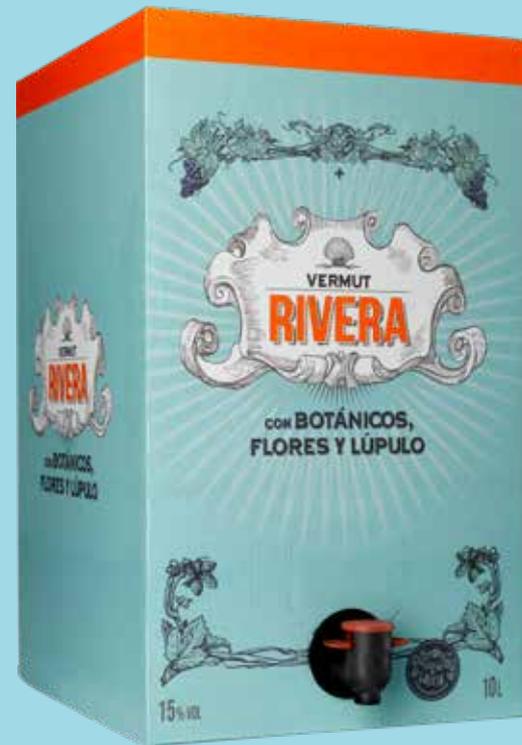


CON BOTÁNICOS, FLORES Y LÚPULO



ELABORADO CON LÚPULO CASCADE  
CULTIVADO EN GALICIA,  
PÉTALOS DE ROSA, HIERBA DE SAN JUAN,  
ARTEMISA, AJENJOS,  
LIRIO DE FLORENCIA Y OTROS.

Contenido alcohol 15% vol.



**VERMUT RIVERA**  
Botella de 75cl y barril de 10L



CON BOTÁNICOS, FLORES Y LÚPULO



ELABORADO CON GENGIANA GALLEGA,  
CORTEZA DE NARANJA AMARGA,  
AJENJO Y CENTAUREA AROMATIZADO  
CON RAÍZ DE RUIBARBO.

Contenido alcohol 15% vol.

**VERMUT RIVERA BLANCO**  
Botella de 75cl





**HIJOS DE RIVERA, S.A.U.** 

Polígono Industrial A Grela  
C/ Jose María Rivera Corral, 6  
15008 A Coruña  
Centralita 981 90 1906  
[www.estrellagalicia.es](http://www.estrellagalicia.es)