

CASIMIRO LAGER



Inspirada en la Calle de Amanuel, lugar de la primera fábrica de Mahou en Madrid, donde no sólo se elaboraba cerveza; también había una farmacia, una tienda de ultramarinos y un estudio fotográfico.

DETALLE DE INGREDIENTES

Graduación: Alc. 5.2% vol.

Ingredientes: agua, malta de cebada y de trigo, lúpulo, levadura.

Maltas: 100% malta. 3 tipos de malta (50% Pilsen, 25% Trigo, 25% Carabelge).

Lúpulos: 4 tipos de lúpulo (Hallertau Tradition, Northern Brewer, Saaz, Strissel Spalt).

Temperatura de servicio: 4-6°C

NOTA DE CATA

De color miel dorado por la malta caramelizada. En olor dominan las notas dulces de miel, malta tostada y caramelo. Sabor suave y equilibrado entre el ligero amargor y el dulzor de las maltas. Al final del trago se muestran los aromas del lúpulo. De cuerpo medio, burbuja fina y sensación suave en boca.

SU VASO

Servida en vaso tipo Pilsner, alto y fino para resaltar su carácter cristalino, con objeto de apreciar su carbonatación y retener mejor la espuma, para mantener el sabor y aroma del lúpulo y una sensación suave en boca.

MARIDAJE:

Pescados azules / Mariscos / Encurtidos

CASIMIRO TRIGO



Inspirada en la calle de Marcenado donde se encontraba la primera maltería de Mahou durante los años 20 y que supuso una de las primeras extensiones de la familia Mahou por Madrid.

DETALLE DE INGREDIENTES

Graduación: Alc. 4.9% vol.

Ingredientes: agua, malta de cebada y de trigo, lúpulo, levadura.

Maltas: 100% malta. 3 tipos de malta (32% Pilsen, 50% Trigo, 18% Carabelge).

Lúpulos: 1 tipo de lúpulo (Nugget).

Temperatura de servicio: 4-6°C

NOTA DE CATA

Muy distintivo de la cerveza de trigo es la apariencia turbia por la presencia de levadura. Color dorado intenso matizado por la presencia del notable turbio en suspensión. Olor especiado a clavo acompañado de agradables afrutados con ligeros aromas cítricos y dominio de plátano. Sabor dulce a caramelo de miel con toques cítricos.

SU VASO

El vaso es estrecho en la parte inferior y más ancho en la parte superior, lo que permite controlar la copiosa espuma de las cervezas de trigo y también disfrutar de sus aromas.

MARIDAJE:

Frituras / Picantes y especiados / Ensaladas / Escabeches / Cocina oriental

CASIMIRO EXTRA



Inspirada en la fábrica “Las Maravillas” de papeles pintados que fundó Casimiro Mahou a principios del S.XIX, situada en la calle Bravo Murillo 122.

DETALLE DE INGREDIENTES

Graduación: Alc. 7.0% vol.

Ingredientes: agua, malta de cebada y de trigo, lúpulo, levadura.

Maltas: 100% malta. 3 tipos de malta (50% Pilsen, 25% Trigo, 25% Carabelge).

Lúpulos: 4 tipos de lúpulo (Hallertau Tradition, Northern Brewer, Saaz, Strissel Spalt).

Temperatura de servicio: 6-8°C

NOTA DE CATA

Versión más intensa de Lager. Domina el color miel ámbar con matices anaranjados, proveniente de la malta Carabelge. En olor se alternan notas dulces, de malta tostada y caramelo suave con las de los lúpulos afrutados, cítricos y herbales. Cuerpo intenso, burbuja fina y sensación suave.

SU VASO

Servida en vaso inspirado en Tulipa para favorecer la captura del aroma y permitir una capa gruesa de espuma. La curva hacia afuera ayuda a que sea la punta de la lengua donde primero se pueda disfrutar de la cerveza.

MARIDAJE:

Carnes caza menor y carnes blancas / Quesos de media curación / Embutidos curados

CASIMIRO ALE



Inspirada en la fábrica de colores al temple y al óleo, “El Arco Iris” de Casimiro Mahou, en la calle Jacometrezo 17, donde también se vendían productos traídos de las colonias.

DETALLE DE INGREDIENTES

Graduación: Alc. 6.4% vol.

Ingredientes: agua, malta de cebada y de trigo, lúpulo, levadura.

Maltas: 100% malta. 4 tipos de malta (50% Pilsen, 25% Trigo, 15% Carabelge, 10% Caramunich).

Lúpulos: 4 tipos de lúpulo (Nugget, Hallertau Tradition, Saaz, Strissel Spalt).

Temperatura de servicio: 6-8°C

NOTA DE CATA

De apariencia rojiza y transparente, con espuma de color beige y destellos verdosos del lúpulo. Olor completo y equilibrado, con notas especiadas de clavo y coriandro. En sabor se percibe el cereal tostado, algo caramelizado y dulce. De textura intensa de cuerpo y de tránsito cremoso en boca.

SU VASO

Tipo Snifter, con amplia superficie inferior para la transferencia del calor de la mano. La cerveza evoluciona en el vaso e invita a ser consumida con calma y relax. La parte superior se estrecha hacia adentro para potenciar los aromas.

MARIDAJE:

Carnes rojas / Caza mayor / Quesos de curación e intensos