

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

# CERVEZAS SANMIGUEL PRESENTA MAGNA DE SANMIGUEL

## ¿Qué es Magna?

**Magna de SanMiguel**, es una Cerveza Golden lager de 5,7° de color dorado intenso, perfil de maltas caramelizadas y un sutil sabor a lúpulo más marcado que una Lager estándar.

Elaborada con 3 lúpulos centroeuropeos y americanos añadidos en 3 tiempos, que gracias su equilibrio de sabor e intensidad de matices que le caracteriza, no la hacen demasiado fuerte para tu día a día.

**Magna de Cervezas SanMiguel**, inspirada en las Helles Exportbier Alemanas, es la interpretación contemporánea del mundo cotidiano de los maestros cerveceros de SanMiguel, que buscan adaptarse al nuevo panorama de las cervezas lager y a los gustos diarios más exigentes.

CERVEZA GOLDEN LAGER



# NOTA DE CATA

**Magna de SanMiguel** es una creación cervecera pensada para aquellos que buscan una mayor intensidad de sabor en su día a día. De color dorado y sutil sabor a lúpulo, posee un cuerpo y amargor equilibrados y una sedosa textura en boca.



## **APARIENCIA**

Cerveza lager de color dorado y brillante.



## **SABOR**

Aromáticamente tiene un perfil muy equilibrado. Se aprecian intensidades ligeras a frutas blancas y maduras junto a notas herbales y florales de lúpulo fresco y aromas a malta tostada. En boca tiene cuerpo, un amargor moderado y una textura sedosa.



## **MARIDAJES**

Gazpacho de tomate y aguacate o de remolacha.  
Verduras en su jugo o a la plancha.  
Pescados a la plancha o marinados.  
Ensaladilla rusa o patatas bravas.



## **TEMPERATURA DE SERVICIO**

Entre 4°- 6°



## **CRISTALERÍA**

Tiene el cuerpo ancho y se estrecha en la forma de la boca con el objetivo de formar una buena espuma que retenga el carbónico y los aromas de la cerveza.



*Se trata de una lager  
“muy redonda”.*



# LUPULACIÓN EN TRES TIEMPOS



A destacar en el proceso de elaboración, la **lupulación en tres tiempos** que consiste la dosificación en tres momentos diferentes, durante la elaboración del mosto cervecero.

- 1**  Al principio de la ebullición, se dosifican de los lúpulos amargos, o que permite desarrollar la base del amargor.
- 2**  Una segunda dosificación con lúpulos aromáticos alemanes durante la ebullición aporta aromas herbales y florales que se complementan.
- 3**  Y se intensifican con una tercera dosificación (*late hopping*) al final de la ebullición, con otro lúpulo aromático americano.

Las diferentes dosificaciones durante la ebullición del mosto permite la extracción de aceites aromáticos, que permanecen en la cerveza y aportan los aromas herbales y florales.



CERVEZAS

SanMiguel

SINCE 1890

[www.sanmiguel.es](http://www.sanmiguel.es)