

CERVEXEIROS DA

MARIÑA LUCENSE





## *Lager sin gluten*

Cerveza rubia, suave, poco amargor. Se caracteriza por ser una cerveza refrescante, de apariencia cristalina y dorada.



Cerveza elaborada en la Fábrica Augas Santas, San Xusto, Barreiros.

Se cocina con malta 100%, no se agrega aditivos, y su cocción lenta, y sin prisa, se puede apreciar en su sabor. Cerveza fabricada artesanalmente en A Mariña Lucense.



## *Cerveza de trigo*

---

Es una de las cervezas más populares del mundo, conocida por su sabor suave y refrescante, aroma afrutado.

Esta <hefeweizen> que significa literalmente <<trigo con levadura>> en alemán, es precisamente la levadura lo que aporta la turbidez y sabor distintivo.

La Fábrica Augas Santas recicla todo el bagazo de las cocciones alimentando el ganado cercano.



## *Cerveza de trigo con agua de mar* ✦

Del proyecto John Dory salty beer, nace con espíritu de A Mariña Lucense <Mar>. Cerveza con base de trigo malteado, y agua de mar.

Mar, es una cerveza de trigo sin filtrar, de apariencia amarillo turbio y un toque refrescante en el paladar. No predomina el sabor a malta, pero si se aprecia la salinidad del agua de mar.

Este estilo es una rareza en el mundo de la cerveza, tanto por su historial de estar continuamente al borde de la extinción como por sus cualidades ligeramente salinas.



## *Cerveza Brown ale*

Cerveza elaborada con malta tostada, su color caramelo toffee, aroma a café y notas terrosas.



Brown Ale (Cerveza Marrón) es un estilo de cerveza con un color ámbar oscuro o marrón. El término fue utilizado por primera vez por los cerveceros de Londres a finales del siglo XVII para describir sus productos, como la cerveza ligera.

Este estilo inglés se elabora en La Fábrica Augas Santas, San Xusto, Barreiros. A Mariña Lucense.



## *Cerveza ahumada*



Cerveza ahumada o Rauchbier en alemán. Rauchbier es una especialidad histórica de la ciudad de Bamberg, en la región Franconia de Baviera en Alemania, en donde se utiliza malta ahumada en madera de haya.

Elaborada en la Fábrica Augas Santas. Cerveza , maltosa, con un carácter a humo de madera de haya balanceado, complementario. Aroma y sabor a malta ricamente tostada, amargor restringido, con sabor a humo de bajo a alto, un perfil de fermentación limpio y un final atenuado son característicos.



## *Cerveza American ipa*

---

La cerveza American IPA <La Machacona> fue la primera ipa que ha elaborado Cervezas Augas Santas. Es uno de los estilos de cerveza más populares y reconocidos dentro del mundo de la cerveza artesanal. Este estilo tiene origen en Estados Unidos.

Se caracteriza por su alto contenido de lúpulo, lo que le otorga un sabor amargo y un aroma floral o cítrico. Además, suele tener un color dorado intenso y un cuerpo medio, lo que la hace muy equilibrada en términos de sabor.