

¡HOLA!

En primer lugar queremos darte las GRACIAS de corazón por tu solidaridad. Al comprar esta cerveza has hecho posible que destinemos el 11% de los beneficios a favor de la **Cocina Económica de A Coruña**, asociación benéfica fundada en 1886 que tiene por objeto proporcionar todos los días del año comidas, servicios asistenciales y de higiene personal a las personas menos dotadas económicamente o sin recursos.

Debido a la COVID-19, y como seguro te ha pasado a ti, hemos tenido que posponer todo festejo. Igual que, por desgracia, tú no has podido celebrar tu cumpleaños como mereces, nosotros hemos tenido que dejar para mejor ocasión el nuestro. Por eso, decidimos enlatar y embarrillar 800 litros de fiesta líquida para poder brindar contigo, estés donde estés.

Igual que en un maridaje buscamos cervezas que puedan funcionar organolépticamente con la comida, que complementen los aromas, sabores y texturas del plato, ¿qué nos viene a la mente cuando pensamos en una celebración? Frescura, alegría, diversión, color... En 'Once Mordiscos' encontrarás todo eso y, además, guiños a A Coruña. Un símbolo local que es la cascarilla de cacao y el espectacular Honduras natural de nuestros buenos amigos del tostador artesanal local **Astro Café Roasters**. Arándanos y moras, dos frutas que se están cultivando de manera intensiva en Galicia, creando puestos de trabajo y dando un nuevo valor a nuestra agricultura y al medio rural... Y por supuesto, ese 11% de solidaridad, porcentaje que destinamos de los beneficios en favor de la **Cocina Económica de A Coruña**.

Teníamos claro que queríamos 'volver a casa' tras las colaboraciones con Wild Beer Co. y Browar Stu Mostów, escapar de lo lupulado y mantener la apuesta de las anteriores: cervezas ácidas, frescas, rompedoras y diferentes.

Y si lo tienes en casa... ¿para qué buscarlo fuera?

A **SantoCristo** nos une una relación estrecha desde el comienzo que va más allá de lo profesional, así que cuando dibujamos en nuestra mente cómo queríamos que fuese la cerveza de este aniversario, no lo dudamos ni un segundo y recurrimos a su buen hacer. Sus últimas referencias ácidas están a un nivel muy alto, equiparable al de muchas cerveceras del país e incluso de Europa.

La cuarta empresa gallega implicada en este proyecto han sido los responsables de la labor más importante: hacer posible que ahora tengas esta cerveza en tu mano. Sin el buen hacer de **Be Craft!**, nada de esto hubiese sido posible.

GRACIAS una vez más por tu solidaridad, esperamos que disfrutes la cerveza tanto como lo hemos hecho nosotros convirtiéndola en algo real.

¡SALUD & FELIZ ANIVERSARIO!

MALTE
BEER & FOOD

SANTOCRISTO

BE
Craft!

Astro
CAFÉ ROASTERS



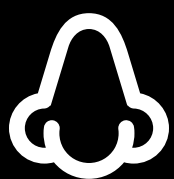
NOTA DE CATA



Color rojo oscuro, con tonos granates y naranjas.
Espuma de color blanco nácar.



El primer aroma es intenso, con marcadas notas a café, cacao tostado y fruto seco. Pasados unos minutos, afloran en nariz la vainilla y la fruta.



De cuerpo medio, la entrada en boca es refrescante y burbujeante. Con una acidez moderada que deja paso a las notas dulces de la vainilla y el cacao. El retrogusto es ligeramente astrigente. Cierra con los perfiles de la fruta y el café, invitando a un nuevo trago.

NOTAS DE MARIDAJE

Es idónea como cerveza de aperitivo, acompañando quesos, pescados aliñados, vegetales encurtidos...

Por su perfil ácido, es perfecta para acompañar platos grasos, en especial repostería, funcionando a la perfección con aquellas recetas donde existen ingredientes presentes en la cerveza.

ARAÑA DE PERCEPCIONES

