

WAI
SPECIAL CRAFT BEER



SPECIAL
CRAFT
BEER

Nuestra Historia

Nuestra historia se inicia hace mucho tiempo con los primeros ensayos de un estudiante. En ese momento no se disponía a precio razonable de los equipos y materias primas de calidad. Con el paso del tiempo se abrieron los mercados y el "homebrew" (cervecero casero) surge, estableciéndose en España y en toda Europa. Esto reaviva la vieja llama dormida y permite acceder al conocimiento, a los equipos y a las materias primas.

De manera muy rudimentaria se realizan los primeros lotes, que distan mucho de ser un producto de calidad. Pero el proceso se va perfeccionando, se van afinando las recetas y con el estudio de las combinaciones de las materias primas y los procesos productivos, se logra la elaboración de distintas variedades de cervezas exclusivas de gran calidad.

En ese momento un grupo de amigos coinciden en el tiempo y en el espacio para de manera conjunta y cooperativa, convertir la utopía en realidad. Decidiendo así el lanzamiento de una microcervecería artesanal.

Excelencia y Sinergias

Nuestra seña de identidad es la elaboración de productos en los que destaca la originalidad, la creatividad y la calidad de las materias primas; mimando también el proceso productivo, para elaborar un producto sorprendente y de altísima calidad.

Nuestra filosofía de trabajo es buscar la satisfacción plena del cliente, mediante el análisis de sus gustos y expectativas. Esto nos brinda la motivación para la creación de productos innovadores que permitan a los consumidores disfrutar de un producto que busca la excelencia.

Para la obtención de estos objetivos, partimos de unos procesos tecnológicos que aunque son muy complejos, guardan toda la esencia del trabajo artesanal, detallista y minucioso. En ningún caso está reñido la aplicación de las últimas tecnologías al proceso productivo con el respeto por la autenticidad y originalidad de la elaboración de las cervezas artesanales.

Entendemos que en la situación actual del mercado la cooperación entre partes interesadas es de vital importancia para la eficacia y el crecimiento de las empresas. Esta cooperación aporta instrumentos y herramientas de marketing, publicidad, amplitud de mercados y alcance de producto que no sería posible de otra manera. Por tanto, estamos abiertos a establecer convenios de colaboración y contractuales que permitan el crecimiento de las empresas por las sinergias creadas.

Productos y Servicios

- Venta de productos.
- Visitas a la fábrica y degustación de las distintas variedades de cervezas.
- Organización de eventos en general.
- Organización de degustación de cervezas en locales.
- Colaboraciones o convenios con otras empresas o entidades.

RUBIA LAGER



Notas de Cata

Perfecta combinación de maltas y lúpulos, que permite obtener una cerveza balanceada de ligero cuerpo y muy aromática.

Es una rubia muy fácil de beber, con un amargor muy sutil y una baja graduación alcohólica perfectamente equilibrados. Con sabores a cítricos refrescantes y aromas a frutas tropicales.

Características Técnicas



TRIGO



DOBLE FERMENTACIÓN



Notas de Cata

Es una típica cerveza de trigo. Con aspecto turbio propio de las cervezas de trigo de **doble fermentación**. Muy fácil de beber, donde resalta el aspecto dulzón de la levadura con sabores que recuerdan al melón y el plátano. Para dejar paso a aromas frutales y especiados como el del clavo de olor.

La baja graduación alcohólica y amargor permiten disfrutar de todo el potencial de esta compleja cerveza.

Características Técnicas



RUBIA ALE



DOBLE FERMENTACIÓN

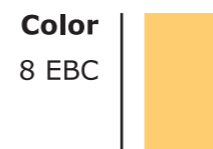


Notas de Cata

Es una cerveza de color oro y aspecto turbio, con espuma blanca persistente, donde el lúpulo es el protagonista, ofreciendo una gama compleja de aromas y sabores frutales.

Es una cerveza de **doble fermentación** con presencia de posos, debido a la sedimentación natural de las levaduras contenidas. Es una cerveza no filtrada, sin pasteurizar y sin conservantes. Estas características le confieren un mayor sabor y un gran aroma.

Características Técnicas



TOSTADA LAGER



DOBLE MALTA



Notas de Cata

Una cerveza de estilo tostado con **doble malta**. Obtenida mediante una combinación única de maltas puestas al servicio de la potenciación de los aromas y los sabores de los lúpulos.

Inicialmente, se perciben unos aromas florales. Posteriormente, obtenemos unos sabores cítricos y afrutados. Los aromas florales son persistentes pero no enmascaran los sabores afrutados. El contenido alcohólico está equilibrado con el amargor y los sabores tostados.

Características Técnicas



¿Te apetece
una *cerveza*?