

CERVEZAS

SanMiguel

SINCE 1890



Conoce toda la variedad de cervezas de San Miguel

Descubre La Brújula y explora las características organolépticas

San Miguel Especial



Magna de San Miguel



Selecta de San Miguel



San Miguel 1516



San Miguel Manila



Yakima Valley de San Miguel



San Miguel 0,0



Magna 0,0 Roja



San Miguel 0,0 Tostada



Pendiente info

San Miguel Radler



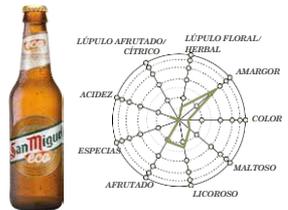
San Miguel Sin Gluten



San Miguel Fresca



San Miguel Eco



Conoce toda la variedad de cervezas de San Miguel

Descubre La Brújula y explora las características organolépticas

San Miguel Especial



Sus levaduras y maltas le dan una serie de matices en cuanto a cuerpo y aromas que le otorgan un perfecto equilibrio entre suave y amargo.

Magna de San Miguel



Se aprecian intensidades ligeras a frutas blancas y maduras junto a notas herbales y florales de lúpulo fresco y aromas a malta tostada.

Selecta de San Miguel



Cerveza cuyo secreto reside en la combinación de tres variedades de lúpulos centroeuropeos y tres tipos diferentes de malta.

San Miguel 1516



Elaborada únicamente con agua, malta y lúpulo. Producto 100% malta y con lúpulos especiales que le otorgan un cuerpo intenso.

San Miguel Manila



Elaborada con lúpulos florales, fruta tropical y cítricos que recuerdan al cereal suavemente tostado, miel y caramelo.

Yakima Valley de San Miguel



Refrescante y aromática cerveza IPA elaborada con lúpulos americanos del Valle de Yakima

San Miguel 0,0



Cerveza con notas del malteado de la cebada, entra con suavidad y deja un amargor final muy agradable.

Magna 0,0 Roja



Se combinan maltas tostadas a diferente intensidad para obtener reflejos rojizos con sabor 100% cervecero.

San Miguel 0,0 Tostada



Una receta con todo el sabor tostado de las maltas, manteniendo una cerveza ligera y equilibrada.

San Miguel Radler



Cerveza elaborada con SM Especial y zumo natural de limón. Tiene un perfil cítrico intenso a limón, sobre fondo suave a cereal, ofreciendo una fragancia fresca.

San Miguel Sin Gluten



Una deliciosa San Miguel apta para las personas intolerantes al gluten que mantiene todo el sabor.

San Miguel Fresca



Cerveza elaborada con una selección de lúpulos que junto con un trozo de limón, añadido al servir, suaviza el amargor de la cerveza sin perder nada de su sabor.

San Miguel Eco



Cerveza elaborada con maltas y lúpulos procedentes de agricultura ecológica.

San Miguel Especial

E.O (°P): 13,3

ALCOHOL (%V/V): 5,7%

AMARGOR (IBU): 28

COLOR (EBC): 8

NOTA DE CATA

Color dorado ligero, de aspecto brillante y espuma cremosa y consistente.

En nariz notan delicados aromas a frutas blancas, plátano y manzana, con un suave toque a pan blanco y fondo floral.

En boca ofrece cuerpo, en equilibrio con un amargor moderado y un fondo seco. El final es equilibrado con recuerdo de las notas de cereal y lúpulo.

A DESTACAR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

Fermentación baja (Lager), con periodo de maduración para dejar evolucionar los sabores y filtración para dejarla brillante.

MATERIAS PRIMAS

- Coupage de lúpulos. Los lúpulos utilizados son de variedades cuyo origen es la región del Hallertau en Baviera (Alemania) y Oregón en EEUU.
- Combinación de malta Pilsen y tostada. Son las responsables del color dorado ligero, al tiempo que aportan un toque de cereal y notas a pan blanco.
- Levadura responsable de los aromas afrutados: frutas blancas, plátano y manzana verde.

MARIDAJE

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



Magna de San Miguel

E.O (°P): 13

ALCOHOL (%V/V): 5,4%

AMARGOR (IBU): 21

COLOR (EBC): 12

NOTA DE CATA

Cerveza lager de color dorado y aspecto brillante.

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..

MATERIAS PRIMAS

- Combinación de variedades amargas y aromáticas. El lúpulo de origen americano le aporta un amargor moderado, mientras que la combinación de lúpulos aromáticos alemanes y americanos dosificados en diferentes momentos aportan aromas florales y herbales.
- Combinación de malta Pilsen y Munich, que tiene un grado mayor de tueste.
- La levadura lager seleccionada es la responsable de los aromas afrutados.

MARIDAJE

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



Selecta de San Miguel

E.O (°P): 15

ALCOHOL (%V/V): 6,2%

AMARGOR (IBU): 32

COLOR (EBC): 18

NOTA DE CATA

Color dorado-ámbar brillante y espuma densa y consistente

Tiene un aroma de intensidad media – alta, en el que destacan las notas de fruta fresca mezcladas con los tostados suaves de la malta y una ligera fragancia seca.

En boca el amargor es pronunciado, con una sensación plena y equilibrada en cuerpo. Es una cerveza con una suave persistencia en boca, ligeramente seca y con recuerdos a malta.

A DESTACAR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

Elaborada con maltas con tres niveles distintos de tostado, que le aportan los toques y aroma característicos a malta. El proceso de maduración en frío ayuda a integrar los aromas y los sabores.

MATERIAS PRIMAS

- Coupage de tres lúpulos de variedades centroeuropeas
- Combinación de maltas con tres niveles distintos de tostado, que aportan aroma,
- sabor y olor, así como el color dorado-ámbar característico.
- La levadura responsable de los ligeros aromas a fruta fresca.

MARIDAJE

- Los platos de pasta, resaltan el sabor y el aroma de Selecta.
- Las carnes de caza y carnes en salsa
- En el aperitivo, los mejillones en escabeche



San Miguel 1516

E.O (°P): 15

ALCOHOL (%V/V): 4,2%

AMARGOR (IBU): 32

COLOR (EBC): 18

NOTA DE CATA

Color dorado brillante y espuma cremosa y consistente.

Tiene una fragancia suave en intensidad, con un fondo que combina el plátano y la manzana con notas de lúpulo floral. Una vez se prueba se refuerzan las notas de lúpulo y aparece un recuerdo a cereal.

Es una cerveza con un amargor pronunciado, cuerpo medio y textura seca, con una persistencia amarga, corta y agradable.

A DESTACAR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

Elaborada siguiendo estrictamente la ley de pureza alemana promulgada por Guillermo IV de Baviera en 1516, en la que se establecía que la cerveza sólo se podía elaborar con tres ingredientes: cebada malteada, agua y lúpulo.

MATERIAS PRIMAS

- Lúpulos amargos
- Malta con un nivel de tostación bajo
- La levadura es la responsable de los ligeros aromas a plátano y manzana

MARIDAJE

Ideal para acompañar aperitivos o platos frescos como encurtidos, ensaladas, escabeches y todo tipo de mariscos.



San Miguel Manila

E.O (°P): 13,4

ALCOHOL (%V/V): 5,8%

AMARGOR (IBU): 28

COLOR (EBC): 29

NOTA DE CATA

Color dorado intenso de aspecto brillante y espuma cremosa y consistente.

Carácter lupulado intenso con gran variedad de matices, entre los que destacan los aromas herbales, florales y a resina, con toques de fruta tropical. En segundo plano se aprecian sabores a caramelo y tostado de las maltas.

Al tragar se potencian las notas lupuladas y aparecen ciertas notas de fragancia alcohólica. En boca es equilibrada, en cuerpo e intensidad de amargo. La persistencia es ligera y seca.

A DESTACAR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

Combinación de variedades de lúpulos incorporados en diferentes momentos del proceso.

MATERIAS PRIMAS

- Lúpulos aromáticos de origen Americano que proporcionan aromas herbales, florales y a resina, con toques de fruta tropical. El amargor equilibrado y ligeramente persistente principalmente se consigue por el uso de lúpulos amargos de origen Europeo
- Malta pilsen y cierta proporción de maltas caramelizadas, con un tueste medio. El uso de avena aporta cuerpo y proporciona una suavidad especial a la sensación en boca
- La levadura, de tipo lager,

MARIDAJE

- Platos de pasta de inspiración oriental
- Recetas de carnes, pescados y mariscos con matices picantes y/o especiados
- Verduras en tónica



Yakima Valley de San Miguel

NOTA DE CATA

Cerveza dorada, de aspecto velado y con un espuma cremosa y duradera

Tiene un perfil intenso y fresco a lúpulo, con carácter especialmente cítrico, de toques resinosos y frutales muy equilibrados.

En boca se potencian las notas de lúpulo y se percibe una textura con cuerpo, ligera astringencia y un amargor marcado, agradable y ligeramente persistente.

A DESTACAR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

Su elaboración mediante las técnicas *de Late Hopping* y *Dry Hopping* respectivamente, intensifican su carácter lupulado.

MATERIAS PRIMAS

- Lúpulos cultivados en el valle de Yakima (EE.UU) que le dan los característicos aromas especiados, afrutados y florales.
- Malta Pilsen y maltas de mayor tueste para un mayor cuerpo y color.
- Levadura de tipo ale.

MARIDAJE

- Cocina oriental cuyos ingredientes estrella puedan ser el curry o el cilantro
- Cocina italiana con toques herbales o especiados
- Platos de pasta con salsa cremosa a base de nata y queso
- Platos de toque picante (tacos, burritos o fajitas de la comida mexicana)

E.O (°P): 13,8

ALCOHOL (%V/V): 6,1%

AMARGOR (IBU): 37

COLOR (EBC): 11



San Miguel 0,0

E.O (°P): 6,1

ALCOHOL (%V/V): 0,0%

AMARGOR (IBU): 25

COLOR (EBC): 8,5

NOTA DE CATA

De color dorado, aspecto brillante y con un espuma cremosa y duradera.

Los aromas son apreciables pero moderados a hierba y flores del lúpulo sobre un recuerdo a grano y cereal.

En boca, aparecen de nuevo los sabores aromáticos de grano y lúpulo que se complementan con una intensidad moderada de amargor y un leve dulzor final. La textura es agradable, con sensación de cuerpo bajo pero equilibrado.

A DESTACAR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

Se ajustan y controlan ciertos parámetros como temperaturas y tiempos para elaborar un mosto cervecero con menos azúcares fermentables, lo que limita la generación de alcohol, sin someterlo a ningún proceso químico.

MATERIAS PRIMAS

- Lúpulos de origen europeo y americano.
- Malta Pilsen y una pequeña proporción de malta color, que tiene un nivel de tostado mayor.

MARIDAJE

- Mariscos cocidos y pescados al horno
- Platos marinados y especiados con guindillas



Magna 0,0 Roja

E.O (°P): 7,7

ALCOHOL (%V/V): 0,0%

AMARGOR (IBU): 25

COLOR (EBC): 42

NOTA DE CATA

Cerveza de color castaño con reflejos rojizos y espuma consistente.

Presenta un intenso carácter aromático maltoso, a mosto, caramelo y cereales tostados. En mucha menos intensidad se perciben sabores a frutas maduras, con recuerdos herbales del lúpulo que complementan

En boca es ligera de cuerpo y amargor con un gusto dulce, apreciable. La textura es ligeramente seca.

A DESTACAR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

Magna Roja sólo puede ser producto de una rigurosa selección de materias primas y de un cuidado proceso de elaboración, durante el cual ajustamos ciertos parámetros como las temperaturas y los tiempos durante el proceso de elaboración, para limitar la producción de alcohol sin olvidar el espíritu cervecero.

MATERIAS PRIMAS

- Entre las tipologías de malta tenemos como maltas principales la Múnich para potenciar el color y malta Pilsen que proporciona los aromas a grano y cereal.
- Variedades de lúpulo centroeuropeas que aportan un suave aroma herbal y amargor ligero.
- Levadura lager (baja fermentación).

MARIDAJE

- Platos de sabores delicados tales como mariscos cocidos o pescados al horno
- Se puede buscar contraste con platos marinados y especiados con guindillas, pimentón picante, etc.
- Interesante maridar con platos más tostados como verduras a la parrilla y carnes ligeras a la plancha



San Miguel 0,0 Tostada

E.O (°P): 5,2

ALCOHOL (%V/V): 0,0%

AMARGOR (IBU): 20

COLOR (EBC): 15

NOTA DE CATA

Cerveza sin alcohol, de color dorado oscuro o ámbar y aspecto brillante.

Presenta un carácter principalmente maltoso con sensaciones a malta, cereales tostados, mosto y caramelo..

En boca su textura es agradable con un amargor suave y un punto de dulzor en gusto,

A DESTACAR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

San Miguel 0.0 Tostada es elaborada con los mismos ingredientes que cualquier otra cerveza con alcohol. Se ajustan y controlan ciertos parámetros para conseguir un mosto cervecero con menos azúcares fermentables. Esto, junto con el control de las temperaturas de fermentación, hace que la producción de alcohol sea limitada.

MATERIAS PRIMAS

- Lúpulos de variedades amargas semiaromáticas que determinan los aromas florales y herbales.
- Uso de maltas con un grado mayor de tueste que son las responsables del color ámbar y de los aromas a cereal tostado
- Levadura lager de baja fermentación.

MARIDAJE

- Quesos tipo Comte y Parmesano poco curados y algo cremosos.
- Mariscos y pescados no muy grasos al horno.
- Platos marinados con salsas ligeramente picantes.



San Miguel Radler

E.O (°P): 12,2

ALCOHOL (%V/V): 3,2%

AMARGOR (IBU): 11

COLOR (EBC): 6

NOTA DE CATA

Clara de color amarillo pálido, de aspecto velado y con una espuma ligera.

En aroma tiene un perfil cítrico intenso a limón, sobre fondo suave a cereal, ofreciendo una fragancia fresca muy agradable.

En boca es suave de amargor, con una acidez moderada y dulzor bien equilibrado. La textura en cuerpo es ligera reforzando la sensación refrescante.

A DESTACAR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

Elaborada mezclando proporciones de cerveza San Miguel Especial con zumo natural de limón. La popularidad de este tipo de cerveza se remonta a la década de 1920 en Baviera, como bebida refrescante después de la práctica del ciclismo (Radler significa ciclista en Alemán), muy de moda en esa época, aunque los orígenes se creen que son anteriores.

MATERIAS PRIMAS

- Combinación de un 60% de cerveza San Miguel Especial en la que destaca el coupage de lúpulos y la utilización de maltas pilsen y tostadas.
- 2,7% de zumo de limón

MARIDAJE

- Debido al menor contenido en alcohol y los tonos dulces y cítricos iría bien con carnes más ligeras (cerdo, pollo o pavo).
- Para un maridaje de contraste iría bien con platos más grasos con platos muy especiados



San Miguel Sin Gluten

E.O (°P): 13

ALCOHOL (%V/V): 5,4%

AMARGOR (IBU): 28

COLOR (EBC): 8,0

NOTA DE CATA

De color dorado, aspecto brillante y con un espuma cremosa y duradera.

En nariz notan delicados aromas a frutas blancas, plátano y manzana, con un suave toque a pan blanco y fondo floral.

En boca ofrece cuerpo, en equilibrio con un amargor moderado y un fondo seco. El final es equilibrado con recuerdo de las notas de cereal y lúpulo

A DESTACAR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

Elaborada con los mismos ingredientes que San Miguel especial, pero sometida a un proceso en el que se *degradan las proteínas que forman el gluten*. El resultado es una cerveza Sin Gluten con el mismo sabor que San Miguel Especial.

MATERIAS PRIMAS

- Coupage de lúpulos. Los lúpulos utilizados son de variedades cuyo origen es la región del Hallertau en Baviera (Sur de Alemania) y el estado de Oregón en EEUU.
- Combinación de malta Pilsen y tostada.
- Levadura: responsable de los aromas afrutados

MARIDAJE

- Gazpacho de tomate y aguacate o de remolacha
- Pescados a la plancha o marinados



San Miguel Eco

E.O (°P): 10,5

ALCOHOL (%V/V): 4,2%

AMARGOR (IBU): 29

COLOR (EBC): 7,0

A DESTACAR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

Elaborada siguiendo la ley de pureza alemana de 1516, con materias primas procedentes de cultivos de agricultura ecológica. La *producción está certificada* y controlada por el organismo competente en la C.A. (Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica - CCPAE).

MATERIAS PRIMAS

- Se utilizan variedades amargas de lúpulo procedentes de las principales zonas de producción del sur de Alemania (Hallertau, Spalt, Tettngang y Hersbruck), cultivadas siguiendo la normativa Europea de producción ecológica.
- Malta pilsen, que tiene un nivel de tostación bajo, producida a partir de cebada europea de primavera, de dos carreras, procedente de cultivos ecológicos. Libre de GMOs. Durante el malteado no se han empleado productos que provoquen modificaciones, ni alteraciones del crecimiento ni que puedan quedar incorporados al grano.
- La levadura es la responsable de los ligeros aromas a plátano y manzana. Los únicos nutrientes de la levadura son los que provienen de la malta ecológica usada para elaborar el mosto de SM Eco.

