

Althaia Artesana nace en la Marina Baixa, en el Mediterráneo. La producción íntegra de todo el proceso se encuentra en una pequeña microcervecería en el pueblo de Altea, desde la molienda del grano a la maduración final en botella.

Jorge Sánchez es quién la elabora. Un apasionado de la cerveza que tras muchos años elaborando para consumo propio decide vivir su sueño. Elaborar una cerveza artesana de alta calidad cuyos únicos ingredientes son agua, malta, lúpulo y levadura. Queriendo con ello ensalzar el verdadero sabor de la cerveza, en la cual se puedan percibir claramente ese contraste entre los sabores del cereal y el frescor del lúpulo. Autodidacta, durante todo este tiempo ha ido en busca de su receta perfecta, una cerveza en equilibrio, mediterránea en matrimonio con nuestro sol, nuestro mar, nuestra gastronomía.



Nombre y estilo de la cerveza: Althaia Artesana Blonde Ale

Elaborador: Jorge Sánchez. Althaia Artesana

Ingredientes: Agua, malta, lúpulo y levadura. Maltas: Pilsen y Cara Ruby. Lúpulos: Willamette, Saaz, y Cascade.

% Alcohol: 5,8

IBUS: 23,5

Descripción: es una cerveza mediterránea de alta fermentación. De color pajizo dorado. En nariz prevalecen los aromas de cereal y cítricos. En boca es una cerveza de trago largo con buen cuerpo, forma un rosario fino de burbuja bien integrada. Esta cerveza representa muy buen equilibrio entre el dulzor y los sabores de cereal debido a la doble malta y el frescor del lúpulo que le confieren los aromas cítricos sin abusar de los amargos.



Nombre y estilo de la cerveza: Althaia Artesana Brown Ale

Elaborador: Jorge Sánchez. Althaia Artesana

Ingredientes: Agua, malta, lúpulo y levadura. Maltas: Vienna, Crystal y Munich. Lúpulos: Perle, Spalt Select y Hersbrucker

% Alcohol: 5.3

IBUS: 21

Descripción: es una cerveza tostada de alta fermentación. De color ambarino, brillante y cristalina. Bien servida nos ofrece una espuma marcada tipo moka y una burbuja fina y bien integrada. En nariz destacan los aromas de caramelo, almendras tostadas o cacao amargo. En boca es una cerveza de elegante acidez en la que prevalecen los sabores del malteado al amargor del lúpulo, que queda en un segundo plano para deleitarnos así con los aromas de frutos secos, chocolate...

