

Descripcion  
CERVEZA MICA ORO 0.33CL

EAN  
.0742832302401

DUN  
.07428323024016

# Cerveza MICA

## FICHA DE CATA Y TÉCNICA:

**Mica ORO:** Cerveza de la Ribera del Duero, elaborada con productos locales (cebada fresca) y naturales.

Cerveza tipo Bold Ale Premium muy ligera y refrescante. Una cerveza con personalidad mediterránea y de La Ribera del Duero, que la diferencia del resto de cervezas, elaborada con cebada fresca de la Ribera.

**Color:** Oro, semitransparente y denso.

**Olor:** Experiencia de frescor con aromas a semillas de cebada, campo y tierra mojada de nuestra tierra, con connotaciones florales y mieles salvajes. Al airearse permanecen los olores florales y se descubren cítricos y manzana. Llama la atención la falta de olor a alcohol.

**Sabor:** En la primera impresión en boca se confirman las sensaciones de los olores, la cebada fresca, el olor a campo y rápidamente aparecen connotaciones a manzana y cítricos dejando una sensación dulce en garganta mezclada en un paso posterior con un amargor que recuerda a madera en la lengua.

**Maridaje:** Ideal para aperitivo y durante la comida. El contraste cítrico y amargo hace un buen maridaje con patés, quesos, pescados y carnes.

**Ingredientes:** Agua, Malta de cebada, lúpulos, cebada y levadura.

**Alcohol:** 4,7%

**Capacidad:** 33cl

**Unidades por caja:** 24 botellas.

**Peso botella neto/bruto:** 0,33/0,5Kg

**Peso caja:** 14,3 kg

**Dimensiones caja:** 370x246x228

**Unidades por palet europeo:** 60 cajas.

**Dimensiones palet europeo:** 1200 x 800 x 1550

**Peso palet europeo:** 878kg

**Unidades por palet americano:** 70 cajas.

**Dimensiones palet europeo:** 1200 x 1000 x 1550

**Peso palet Americano:** 1.020Kg

**Registro sanitario RSI:** 30.12612/BU

**Fecha consumo preferente:** Aproximadamente 18 meses desde su embotellado.

**Forma de servir:** Recomendado servir en copa de vino y llenar la copa sólo a 1/3 de capacidad. **Servir:** fresco, como cualquier otra cerveza, entre 4º-6º

