

Cervezas Alhambra celebra en Granada la llegada de la nueva Alhambra Reserva Roja

- La ciudad que vio nacer a la marca ha sido el lugar elegido para profundizar en los detalles de la nueva cerveza extra, un producto que requiere de tiempo y calma para ser degustado y disfrutado en todos sus matices.
- Cervezas Alhambra completa su gama de cervezas lager de mayor intensidad y pretende reforzar su propuesta de valor en el segmento de especialidades.

Granada, 1 de diciembre de 2016 – Cervezas Alhambra ha elegido su ciudad de origen, y principal inspiración a la hora de crear su última referencia, para celebrar la llegada al mercado de la nueva **Alhambra Reserva Roja**.

La **Abadía del Sacromonte**, uno de los mayores estandartes culturales de Granada, ha sido el escenario escogido por la cervecera para poner en práctica su particular filosofía de disfrutar de los detalles sin prisa y con los cinco sentidos. Este magnífico complejo artístico, cultural y religioso del siglo XVI, cuenta con una ubicación privilegiada desde la cual se pueden admirar las impresionantes vistas a La Alhambra y Sierra Nevada. Entre sus silenciosas salas se esconden tesoros artísticos como un **espectacular cuadro de Francisco de Goya**, perteneciente a la colección privada de la Abadía y que data del año 1798.

César Hernández, Director General de Marketing de Mahou San Miguel, ha sido el encargado de dar a conocer las particularidades del nuevo miembro de la familia de Cervezas Alhambra en un exclusivo acto que ha contado con la presencia de algunas de las principales autoridades granadinas, como **Francisco Cuenca**, Alcalde de Granada, y **Guillermo Quero**, Delegado de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía.

Para ello, Cervezas Alhambra se ha rodeado de grandes profesionales de la gastronomía y sumillería española como **Marcos Pedraza**, chef del Restaurante Ruta del Veleta, y el Beer Sommelier de la marca: **Julio Cerezo**. Juntos han desarrollado un espectacular menú-maridaje cuyos platos potenciaban los matices y notas aromáticas de las principales referencias que hoy conforman la familia Cervezas Alhambra. Así, en unas estancias hasta ahora inéditas, rodeadas de joyas artísticas, pasillos cargados de historia granadina, y con La Alhambra como inigualable telón de fondo, el selecto grupo de invitados ha tenido la oportunidad de saborear las creaciones culinarias elaboradas por el chef granadino. Esta exquisita propuesta gastronómica estaba compuesta por un cóctel maridado con Alhambra Especial para la bienvenida, así como con Alhambra Reserva 1925. Como no podía ser de otra manera, Alhambra Reserva Roja fue la gran protagonista y broche de oro del encuentro.

César Hernández explicaba durante la exclusiva cita: *“Granada es nuestro origen, la ciudad en la que Cervezas Alhambra nació en 1925, y el lugar en el que, desde siempre, nuestros maestros cerveceros se han inspirado. El emblemático monumento de La Alhambra es nuestra referencia por su magia y su belleza tranquila, en esta ciudad tan llena maestría”*. Respecto a la nueva y exclusiva referencia de la marca, afirmaba que *“el consumidor de hoy en día muestra cada vez mayor interés por las especialidades, hecho que se demuestra en la creciente incorporación de referencias en los lineales de alimentación; mientras que en 2010 apenas encontrábamos un par de referencias de este segmento en el lineal, en 2015 ya se superan las cuatro referencias”*. Además añade que *“con esta nueva incorporación, crecemos en dinamismo, potencia y valor y pretendemos consolidar nuestra posición en el segmento de especialidades, con una oferta singular de cervezas lager de mayor intensidad y compuesta por: Alhambra Reserva 1925 y Alhambra*

Reserva Roja". Hernández también recuerda que desde la marca "no olvidamos la propuesta de Alhambra Especial, más cotidiana y accesible, pero que completa el portfolio de esta marca Premium. Todas ellas trabajan en conjunto y se viven como una familia pero, a la vez, se diferencian y encuentran una identidad propia y singular".

ALHAMBRA RESERVA ROJA: UNA INVITACIÓN A DESCUBRIR SUS MÚLTIPLES PARTICULARIDADES

Alhambra Reserva Roja es una cerveza extra intensa, inspirada en las recetas de estilo 'bock tradicional'. Con esta incorporación, Cervezas Alhambra sigue creciendo en el segmento de especialidades, reforzando el valor añadido de su pilar 'Reserva' con dos variedades: Alhambra Reserva 1925 y Alhambra Reserva Roja. De este modo, se han mantenido ciertos elementos inalterables que la vinculan directamente con la apreciada Alhambra Reserva 1925, como su icónica botella, cuya imagen proyecta los valores que construyen el mundo de Cervezas Alhambra: la pasión por la elaboración cuidada, el saber hacer en cervezas de calidad, el espíritu artesanal y el carácter envolvente y mágico que rodea a estas cervezas, derivado de su origen granadino.



Llena de ricos matices, Alhambra Reserva Roja es una cerveza de 'trago lento', que requiere de tiempo para poderse saborear en su totalidad. Y, si bien puede tomarse desde la propia botella, es una cerveza hecha para servir en copa y así poder apreciar su misterioso color rojizo, propio de las cervezas centroeuropeas, aunque con un proceso de producción adaptado al sistema de fermentación 'lager'. En ese sentido, podríamos decir que Alhambra Reserva Roja es una reinterpretación de la tradición centroeuropea desde el carácter único español, con un equilibrio perfecto entre la intensidad y la sutileza.

Una Alhambra Reserva Roja está hecha para ser disfrutada con calma. Además, su complejidad la convierte en la cerveza idónea para adentrarse en el mundo del maridaje (7,2 °). Con el primer trago se percibe su intenso sabor. Un segundo trago nos muestra una cerveza potente y voluptuosa, tras la que aparecen sabores de cereal tostado dulce, un toque de fruta blanca madura y el contrapunto amargo del lúpulo. Tras disfrutar de su sabor, persisten en el paladar notas de cereal con un agradable toque amargo.

Por otro lado, el color rojizo de la botella de cristal de Alhambra Reserva Roja nos habla del excelente líquido por descubrir, totalmente honesto y protagonista al mostrarse sin etiquetas, a la vez que transmite mucha fuerza y personalidad. Asimismo, nos traslada directamente a su origen e inspiración, Granada, a través de su genuino envase. Y es que el envase de Alhambra Reserva Roja crea una personalidad propia, pero a la vez responde a la esencia de valores de Alhambra Reserva: posee mucha fuerza y personalidad. Tiene credibilidad de origen Granada: es 100% Cervezas Alhambra.

La nueva Alhambra Reserva Roja está a la venta desde noviembre de 2016 en el canal de alimentación y en los mejores establecimientos hosteleros del país.

Tipo: Cerveza Roja Superior (cerveza extra)
Extracto Seco Primitivo: 16,8%
Graduación: 7,2% vol. / IBU: 29
Temperatura degustación: 6-8°C
Sabor: intenso y complejo
Color: rojizo, similar al del cobre antiguo

SOBRE CERVEZAS ALHAMBRA

Nacida en la ciudad de Granada en 1925, y desde 2007 parte de la compañía familiar 100% española líder del sector cervecero en nuestro país, Mahou San Miguel, Cervezas Alhambra lleva décadas elaborando cervezas de gama Premium (especialidades) a través de meticulosos procesos de elaboración de carácter artesanal. Cuenta con una gama de cuatro cervezas: Alhambra Reserva 1925, Alhambra Especial, Alhambra Tradicional y Alhambra SIN, destacadas por su calidad excepcional y sabor único. Para más información visite el sitio web corporativo de Cervezas Alhambra: www.cervezasalhambra.es

SOBRE MAHOU SAN MIGUEL

Compañía familiar 100% española, líder del sector cervecero en nuestro país con una cuota de producción del 34,5%. Dispone de ocho centros de elaboración de cerveza –siete en España y uno en India–, tres manantiales de agua con sus plantas de envasado y un equipo de más 2.800 profesionales.

Cuenta con más de 125 años de historia, que comienzan con el nacimiento de Mahou en 1890. Desde entonces, la empresa no ha parado de crecer. En el año 2000, Mahou adquiere San Miguel. En 2004, incorpora la marca canaria Reina y, en 2007, Cervezas Alhambra. Además, ha diversificado su negocio con la compra en 2011 de Solán de Cabras.

Posee un amplio portafolio de cervezas nacionales donde destacan, entre otras, Mahou Cinco Estrellas, San Miguel Especial y Alhambra Reserva 1925; productos pioneros en su categoría, como San Miguel 0,0% y San Miguel ECO, y marcas aptas para celíacos como San Miguel Gluten Free y Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten. También tiene una amplia gama de cervezas internacionales, fruto de acuerdos con partners como Carlsberg y Warsteiner, y marcas de agua como Solán de Cabras.

La internacionalización es uno de los ejes estratégicos para el desarrollo de su negocio. Produce más del 70% de la cerveza española que se consume en el mundo y está presente en más de 70 países.

Para más información:

Antonio Boza /Rosana Salas
Comuniqar
958 53 56 02/ 609 50 56 77 /671 51 86 35
aboza@comuniqar.com
rosana@comuniqar.com

Cristina Martínez
Comunicación Corporativa
Mahou San Miguel
917 559 021 / 616 062 050
[@mahousanmiguel](mailto:cmartinezs@mahou-sanmiguel.com)