

Stella Artois



ATENCIÓN: Este producto sólo se puede adquirir en packs de 24 uds (precio por unidad)



Pale lager belga 5,2%. 33 cl. Pack de 24 unidades.

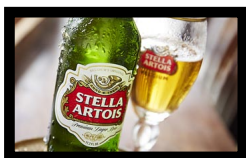
Calificación Sin calificación

Precio

precio 1,09 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Stella Artois

Stella Artois es una pale lager belga, muy ligera al paladar y de sabor amargo. Los primeros registros de la existencia de **Stella Artois** datan del 1366, y la sitúan en la fábrica de cerveza de **Louvain Den Horen**. En el 1708, Steban Artois le dio su nombre a esta fábrica al convertirse en su maestro cervecero, aunque esta cerveza, tal y como la conocemos hoy en día, se lanzó al mercado inicialmente en el 1926 como cerveza de temporada para las navidades. De ahí su nombre: Stella, “*estrella*” en latín, es un homenaje a la estrella de Belén. Debido a su gran éxito, a partir de la Segunda Guerra Mundial se empezó a comercializar todo el año. Actualmente pertenece al grupo cervecero InBev.

Para servir una Stella Artois, la marca nos indica que utilicemos un ritual de nueve pasos:

1. **Preparación:** la cerveza debe alcanzar una temperatura de 3°.
2. **Purificación:** limpiar la copa de cáliz y refrescarla con agua fría.

3. **Destape:** destapar la botella de cerveza.
4. **Alquimia:** sostener la copa en un ángulo de 45° y comenzar a llenarla, dejando que la cerveza resbale por el cristal.
5. **Coronación:** cuando la copa esté medio llena, se endereza y se baja el cáliz para crear la corona de espuma.
6. **Corte:** cuando la espuma sobresalga de la copa, se corta con el cortador de espuma, pasándoselo por encima en un ángulo de 45°.
7. **Juicio:** la espuma debe tener unos 3 cm de altura. 8. **Limpieza:** si ha caído cerveza por el lado de la copa, se debe enjuagar.
9. **Investidura:** la copa se coloca sobre un posavasos y se sirve a su degustador.

Notas de Cata

A la vista es cristalina, de color dorado brillante y con cabeza de espuma blanca cremosa de persistencia media. Al olfato es fresca, donde y se perciben aromas a cereal tostado y notas a lúpulo y flores. A la boca es cremosa y fácil de beber, con sabores equilibrados entre malta y lúpulo. 154 calorías. Graduación: 5%.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.