



GABARRERA

Primera cerveza con certificación ecológica
de la Comunidad de Madrid



La Barranca

CERVEZA TIPO
DUNKELWEIZEN

TRIPLE MALTA DE TRIGO Y
CEBADA

SUAVE, CUERPO MEDIO Y
COLOR CAFÉ. PRESENCIA DE
CARACTERES CÍTRICOS,
DULCES Y A REGALIZ.
GASIFICACIÓN MEDIA Y
AROMAS A LÚPULO Y
LEVADURA.

VOLUMEN DE ALCOHOL:
4,5%

Siete Picos

CERVEZA TIPO
BITTER

DOBLE MALTA DE CEBADA

SUAVE Y REFRESCANTE, DE
AMARGOR MODERADO. CON
CUERPO MEDIO. GASIFICACIÓN
MEDIA. AROMAS Y CARACTERES A
BOSQUE Y A MIEL.

VOLUMEN DE ALCOHOL:
5%

Samburiel

CERVEZA TIPO
AMERICAN BROWN ALE

TRIPLE MALTA DE CEBADA
COLOR ÁMBAR OSCURO
TURBIA, CON CUERPO MEDIO,
AFRUTADA Y SECA. SABOR,
AROMAS, Matices Y
AMARGORES A LÚPULO
AMERICANO, SIN DOMINAR
SOBRE LA MALTA

VOLUMEN DE ALCOHOL:
5,5%



NUESTRA PEQUEÑA FABRIQUITA, UBICADA EN LA LOCALIDAD DE MATAELPINO, EN EL CENTRO DE LA MARAVILLA NATURAL QUE ES PARQUE NACIONAL DE LA SIERRA DE GUADARRAMA, DONDE DESARROLLAMOS NUESTRA LABOR CON PASIÓN Y DONDE PUEDES VENIR A CONOCERNOS CUANDO QUIERAS, NACE CON UNA VOCACIÓN LOCAL Y PURAMENTE ARTESANA, BASADA EN MÉTODOS TRADICIONALES, SIN MECANIZACIÓN EN EL PROCESO, EXCEPTO PARA EL TRASFASE DEL MOSTO A LOS FERMENTADORES Y PARA LOGRAR LAS TEMPERATURAS DE FERMENTACIÓN EN LOS MISMOS. LA PRODUCCIÓN ES PEQUEÑA PERMITIÉNDONOS MANTENER UNOS VALORES DE ELABORACIÓN, CUIDADO, CALIDAD, Y ATENCIÓN PERSONALIZADA, QUE NOS ENCANTA MANTENER

ASÍ MISMO, NUESTRO POSICIONAMIENTO ANTE PRINCIPIOS ECOLÓGICOS Y DE SOSTENIBILIDAD, NOS HAN CONDUCIDO A ELABORAR UN PRODUCTO TOTALMENTE NATURAL EN EL QUE SÓLO EMPLEAMOS MATERIAS PRIMAS ECOLÓGICAS DE PRIMERA CALIDAD: MALTAS DE CEBADA Y TRIGO, LÚPULOS, AZÚCAR DE CAÑA INTEGRAL, LEVADURAS Y SOBRE TODO, AGUA DE LA SIERRA DE GUADARRAMA PROCEDENTE DE LOS EMBALSES DE DESHIELO Y POSTERIORMENTE FILTRADA EN NUESTRAS INSTALACIONES CON UN EQUIPO HOMOLOGADO, PARA ELIMINAR CUALQUIER RESTO DE CLORO, SEDIMENTOS DE METALES PESADOS, ETC.

NUESTRAS CERVEZAS SE ELABORAN SIN AÑADIDOS QUÍMICOS DE NINGÚN TIPO, SU GASIFICACIÓN, SABORES, AROMAS Y COLORES RESPONDEN A PRODUCTOS Y MÉTODOS ABSOLUTAMENTE NATURALES.

DADO QUE ES UN PROCESO ARTESANO, DESCUBRIRÁS QUE TIENES EN TU PALADAR UN PRODUCTO "VIVO", CUYO SABOR, AROMAS Y CARBONATACIÓN PUEDEN VARIAR, MEJORANDO CON EL TIEMPO, DADO QUE EL PROCESO DE FERMENTACIÓN SIGUE EN MARCHA EN LA BOTELLA, PUDIENDO ENCONTRAR EN LA MISMA, LEVADURA SEDIMENTADA EN EL FONDO, LO CUAL ES GARANTÍA DE DICHO MÉTODO Y DE UNA CERVEZA DE CALIDAD CON UNA MADURACIÓN FINAL EN BOTELLA.

EN HONOR AL ESPACIO EN EL QUE VIVIMOS Y QUE ACOGE NUESTRO PROYECTO, DECIDIMOS LLAMARLO GABARRERA, PROFESIÓN ANCESTRAL DE LA ZONA QUE DEFINE LA LABOR DE LAS PERSONAS QUE SE DEDICABAN A LA EXTRACCIÓN DE MADERA DEL MONTE POR MEDIO DE MULAS.



NUESTRO FORMATOS



Caja regalo con tres botellas

Caja de cartón de elegante diseño con etiqueta de vinilo. Preparada con una botella de cada variedad, pero puede realizarse la combinación de cervezas que se desee.

A

“La Barranca”

Dunkelweizen
Botella de 33 cl
Vol. Alcohol 4,5%

D

Pack 6 botellas

Una misma variedad o combinadas al gusto

B

“Siete Picos”

Bitter
Botella de 33 cl
Vol. Alcohol 5%

E

Camiseta “Gabarrera”

Disponible en tallas S, M, L y XL

C

“Samburiel”

American Brown Ale
Botella de 33 cl
Vol. Alcohol 5%

D

Caja 12 botellas

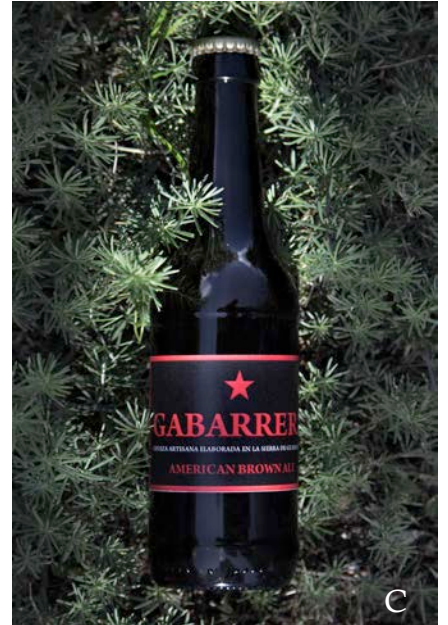
Una misma variedad o combinadas al gusto



A



B



C



D



E



F

Y TAMBIÉN OFRECEMOS

CURSOS INTENSIVOS DE INICIACIÓN A LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

Para más información contacta
con nosotr@s a través de
nuestro correo o teléfonos

VISITAS GUIADAS A LA FÁBRICA

Sábados y Domingos de 12.00
a 14.00

Cita previa
GRATUITO

DEGUSTACIONES Y CATAS

Cita y presupuesto previs

HORARIO DE TIENDA

Sábados y Domingos de 10.30
a 14.30



DIRECCIÓN Y CONTACTO

PZA. DE STA. ÁGUEDA, 7 – LOCAL 1
MATAELPINO (MADRID) 28491
TEL: 696 91 32 82 / 628 10 36 26

<http://cervezasgabarrera.com>
info@cervezasgabarrera.com

