



NOTAS DE CATA



CERVEZA ARTESANAL 90 VARAS
CAMINO DE LA SIERRA 8
CEREZO DE ABAJO (40591) SEGOVIA
921 55 71 19
info@cerveza90varas.com
www.cerveza90varas.com





CERVEZA 90 VARAS

Juanelas

GOLDEN ALE (SIN GLUTEN)

NOTAS DE CATA

Cerveza de color dorado intenso con una atractiva transparencia y una carbonatación alta que deja una corona de espuma fina persistente en el tiempo. Nada más servirla se aprecia un aroma fresco y floral proveniente de los lúpulos, que sutilmente aparecen tanto en aroma como en amargor.

En boca es una cerveza muy fácil de beber, muy refrescante, con un sabor suave y ligero que da protagonismo a la malta de la mejor calidad para elaborar cerveza.

Es de trago fácil pero no hay que olvidarse que tiene 6 grados de alcohol, que se combinan de maravilla con las notas de pan blanco, cereales, harina, y un toque ácido proveniente de la fermentación de las levaduras de pan centenarias.



AMBIENTACIÓN

Cerveza que recibe su nombre por el primer panadero de la comarca, Juan Sanz, "Juanelas". Elaborada con un toque de levadura de pan, como tributo al obrador de Santo Tomé del Puerto y al esfuerzo constante de la familia Sanz por innovar y mantener un producto de calidad

MARIDAJES

Juanelas marida bien con platos agridulces, salsas suaves, quesos semicurados, vinagretas, salpicones y carnes de sabor fuerte. Nuestra versión sin gluten es apta para **celiacos** gracias a un proceso natural y artesanal que no añade ningún ingrediente o proceso químico para eliminar el gluten.

Cerveza rubia con notas maltosas y un toque sutil de lúpulo y ácido que la hace indispensable en cualquier momento del año

Cerveza 90 Varas
Camino de la Sierra 8
CEREZO DE ABAJO (40591) SEGOVIA
921 55 71 19
info@cerveza90varas.com
www.cerveza90varas.com

DATOS CERVECEROS

Tipo: Ale (Sin gluten)

Estilo: Golden Ale

Ingredientes:

- **Maltas:** Maris Otter, Munich.
- **Lúpulos:** Columbus, Simcoe, Saaz
- **Levadura Ale y levadura de pan.**

Alcohol: 6.0 ABV

IBUs: 12

Color: 6 EBC

Temperatura

servicio:

3 - 5 °C





CERVEZA 90 VARAS

Semisera

WEIZENBOCK

NOTAS DE CATA

Semisera es una cerveza de trigo de estilo alemán de un intenso marrón castaño, ligeramente opaca, de carbonatación media y espuma ligera. En nariz aparecen, en un primer momento, un leve recuerdo de lúpulos de amargor seguido de un intenso olor a madera con toques de resina, pan y cereal.

En boca es una cerveza de cuerpo medio-ligero, de trago fácil a pesar de su alta gama de sabores en los que predomina el sabor a caramelo junto con un leve toque a roble y frutos secos.



AMBIENTACIÓN

El estilo Weizenbock es un estilo de cerveza alemán de trigo. Nuestra versión toma el nombre de las mujeres serranas que aparecen en el Libro del buen amor a las que el Arcipreste de Hita llamaba Semi-ser-a por su fuerza y astucia. Nuestro homenaje al trabajo de la mujer rural representada en la montera del traje segoviano tradicional.

MARIDAJES

Semisera marida muy bien con carnes de caza o ternera en barbacoa. También con quesos envejecidos y con postres elaborados con pasas, manzana y orejones. Por su frescor y su capacidad de limpiar el paladar es la cerveza indicada para rebajar platos contundentes.

Cerveza tostada y de espuma ligera. Aroma a malta tostada y gusto a caramelo. De cuerpo medio y sabor fuerte, de final algo seco y amargo,

Cerveza90Varas
Camino de la Sierra 8
CEREZO DE ABAJO (40591) SEGOVIA
921 55 71 19

info@cerveza90varas.com
www.cerveza90varas.com

DATOS CERVECEROS

Tipo: Ale

Estilo: Weizenbock

Ingredientes:

- **Maltas:** trigo, pale ale, brown, avena
- **Lúpulos:** Hallertauer Herkules
- **Levadura:** ale

Alcohol: 5.0 ABV

IBUs: 30

Color: 46 EBC

Temperatura de

servicio:

3 - 6°C





CERVEZA 90 VARAS

Km.100

(IPA) INDIAN PALE ALE

NOTAS DE CATA

KM100 es una cerveza de color tostado intenso. Presenta una espuma fina cremosa marrón y una carbonatación media-baja. Su amargor le confiere un carácter muy refrescante y adictivo. Debido al lúpulo añadido, tanto en cocción como en dry-hopping, en nariz es una cerveza muy interesante ya que se pueden apreciar notas de frutas, herbáceas y cítricas. En boca es una cerveza con un cuerpo alto y con un sabor que desde el principio recuerda al lúpulo, no sólo por su amargor, sino por el conjunto de matices que luego se pueden apreciar como mango, pomelo y lima.



AMBIENTACIÓN

KM.100 es una IPA, un estilo tradicional inglés que proviene de la época colonial. Para que la cerveza llegara en buenas condiciones hasta la India se añadía una gran cantidad de lúpulo, sustancia conservante y que confiere un carácter marcadamente amargo a la cerveza. En el KM.100 de la A1 está el desvío a Cerezo de Abajo.

MARIDAJES

Marida con platos de alto contenido en grasa, quesos como el azul o Roquefort y otros aperitivos. Ideal para acompañar a un buen cordero segoviano o el clásico cochinillo asado.

Ideal para introducirse en el universo IPA ya que no es estridente en su estilo y su porcentaje de alcohol permite disfrutar de varias la misma tarde

Cerveza 90 Varas
Camino de la Sierra 8
CEREZO DE ABAJO (40591) SEGOVIA
921 55 71 19
info@cerveza90varas.com
www.cerveza90varas.com

DATOS CERVECEROS

Tipo: Ale
Estilo: Indian Pale Ale
Ale
Ingredientes:

- **Maltas:** Pale, Brown, Caramalt, Crystal
- **Lúpulos:** Warrior, Mosaic, Columbus
- **Levadura Ale**

Alcohol: 5.5 ABV
IBUs: 38
Color: 25 EBC
Temperatura servicio: 4-6 °C





CERVEZA 90 VARAS

San Benito

RYE SAISON

NOTAS DE CATA

San Benito es una cerveza que se presenta de un color tostado un poco anaranjado con una corona de espuma grande y una carbonatación media-alta.

Elaborada a base de maltas de varios cereales, el centeno rojo y el trigo aportan la turbidez. En nariz recuerda a frutas, cereales, envuelto en el aroma propio de las cervezas belgas tan característico.

Su sabor es muy agradable combinando las notas de cereal, ahora más fuertes, con levaduras, sabores terrosos, pan, heno... Los lúpulos que se añaden tanto en cocción como en dry-hopping le aportan algunas notas de aroma y sobre todo un toque de amargor y sabor que combina con el sabor de la levadura belga y el conjunto de cereales del trigo, cebada y centeno.



San Benito

Cerveza de granja estilo belga.

Nuestra refrescante Hoppy Rye Saison, cerveza de temporada de sabor afrutado.

AMBIENTACIÓN

San Benito es una de nuestras cervezas estacionales de verano. Se trata de un estilo que proviene de las granjas de la zona de Valonia. Siguiendo la tradición, hemos especiado con ingredientes de la zona para hacerla muy nuestra. Recibe su nombre de la ermita de San Benito, lugar de festejos, de encuentro de gentes, de romería cada 13 de junio

MARIDAJES

Marida con carnes de cerdo, embutidos, ensaladas con croutons, pescados ahumados, bacalao, anchoas.

Con 5.5 grados de alcohol, San Benito es una cerveza refrescante y de trago fácil para cualquier momento del día.

Cerveza90Varas
Camino de la Sierra 8
CEREZO DE ABAJO (40591) SEGOVIA
921 55 71 19
info@cerveza90varas.com
www.cerveza90varas.com

DATOS CERVECEROS

Tipo: Ale

Estilo: Rye Saison

Ingredientes:

- Maltas: pale, centeno rojo, trigo, caramel, Munich.
- Lúpulos: Hall, magnum, citra y saaz
- Levadura: Ale

Alcohol: 5.5 ABV

IBUs: 16

Color: 14 EBC

Temperatura servicio:

3 - 5 °C





CERVEZA 90 VARAS

Segovilla

AMBAR ALE

NOTAS DE CATA

Segovilla es una cerveza de color ámbar con una fina espuma clara y una carbonatación media.

Con un cuerpo medio, tiene un sabor ligeramente dulce en boca, incluso acaramelado derivado de las maltas especiales de la receta. Esto se combina con un toque afrutado y amargo proveniente del lúpulo de la cocción, pero también del añadido en el "dry hopping", que es especialmente intenso en este estilo para conseguir además un buen aroma fresco y cítrico, clave en esta receta a base de lúpulos americanos con gran cantidad de alfa-ácidos.



AMBIENTACIÓN

Segovilla es una American Amber Ale. Este estilo americano de cerveza también es conocido como Red Ale en otros lugares y su característica más llamativa es su atractivo color ámbar tostado. Recibe su nombre del antiguo convento de Segovilla, resultado de una donación del obispado de Sevilla al de Segovia. Es nuestro homenaje a los monjes del convento, primeros productores de cerveza en la comarca.

MARIDAJES

Estas cervezas tienen fuertes sabores de malta, y hay notas de caramelo dulce que complementan el sabor de la malta tostada. Aunque el sabor del lúpulo no es fuerte, le dan a estas cervezas un ligero y florido aroma. Hay algunos maridajes ideales para las cervezas ámbar como barbacoa de cerdo a la brasa, pollo a la parrilla o pizza.

Segovilla es una cerveza tostada, con sabor y aroma potentes pero equilibrada y de trago fácil

Cerveza90Varas
Camino de la Sierra 8
CEREZO DE ABAJO (40591) SEGOVIA
921 55 71 19
info@cerveza90varas.com
www.cerveza90varas.com

DATOS CERVECEROS

Tipo: Ale

Estilo: Amber ale

Ingredientes:

- **Maltas:** pale, crystal, caramel.
- **Lúpulos:** Chinook, citra.
- **Levadura:** Ale

Alcohol: 5.6 ABV

IBUs: 35

Color: 23 EBC

Temperatura servicio:

3 - 5 °C





CERVEZA 90 VARAS

La Mala

LAGER

NOTAS DE CATA

La Mala es una cerveza de color dorado suave. Presenta una espuma fina blanca y una carbonatación media. Su transparencia y su cuerpo ligero le dan un carácter refrescante.

Destaca por su sabor maltoso que recuerda a pan blanco y cereal. Con poco cuerpo, es una cerveza equilibrada en alcohol con 4.5 grados, en la línea de la cerveza más consumida y que permite una adaptación desde la cerveza comercial a la artesanal.

De trago largo gracias a la fina espuma y a la ligereza del sabor, el aroma y el amargor, que están equilibrados con el alcohol.

Cerveza90Varas
Camino de la Sierra 8
CEREZO DE ABAJO (40591) SEGOVIA
921 55 71 19
info@cerveza90varas.com
www.cerveza90varas.com

DATOS CERVECEROS

Tipo: Lager

Estilo: Pilsner

Ingredientes:

- **Maltas:** lager, Munich
- **Lúpulos:** hall, Hersbrucker, Sterling
- **Levadura:** Ale

Alcohol: 4.5 ABV

IBUs: 12

Color: 8 EBC

Temperatura servicio:

2-3 °C



AMBIENTACIÓN

La Mala es una cerveza estilo lager que requiere de un proceso de "lagerización" a baja temperatura que ayuda a acondicionarla para un óptimo consumo. Nuestro periodo de maduración es de 6 semanas desde el momento en que termina la fermentación. Su nombre evoca la antigua diligencia que pasaba por Cerezo camino a Bayona. Al ser una diligencia de correo, llevaba inscrito el término inglés "mail post" que los lugareños tradujeron por La Mala

MARIDAJES

Debido a que las cervezas lager tienen un sabor muy refrescante, son ideales para acompañar platos picantes. Algunas otras opciones ideales de maridaje que se pueden probar: patatas fritas, perritos calientes, pescado frito y arroces en paella.



Las cervezas lager se encuentran entre las cervezas más consumidas y son bien conocidas por su sabor refrescante.



CERVEZA 90 VARAS

Alma Negra

CAYENA PORTER

NOTAS DE CATA

Alma Negra es una cerveza negra con una espuma no muy persistente de color oscura que forma una bonita corona, y una carbonatación media-baja.

Es un estilo de cerveza negra suave, que combina matices maltosos, pero también picantes en esta versión. Incluye sabores torrefactos, de pan tostado, a chocolate y sobre todo a café, que se contraponen de una manera equilibrada a la tintura de cayena añadida a la receta y que proporciona una sensación picante al final de la boca, casi en la garganta, acumulable trago tras trago sin llegar a ser pesada o predominante.



AMBIENTACIÓN

Alma Negra es una cerveza estilo porter de origen inglés que tradicionalmente se consumía entre el gremio de porteadores como alimento y en concepto de salario. Resultaba de la mezcla de los restos de otras cervezas y de ahí su color oscuro y cuerpo medio, pero con una graduación alcohólica media-baja. Alma negra es el apodo de la familia gallega del maestro cervecero y es nuestro homenaje a todas aquellas personas que tuvieron que emigrar para buscar un mejor futuro.

Una cerveza diferente, perfecta para introducirse en el mundo de la cerveza negra, con un marcado sabor a café, pero suave de cuerpo y volumen alcohólico

MARIDAJES

Las cervezas de estilo porter son ideales para acompañar platos ahumados o asados, por lo que marida perfectamente con carnes a la brasa, nuestros famosos torreznos o empanadas de carne.

Un capítulo aparte se merecen los postres de chocolate que se resaltan con el toque picante procedente de la infusión de cayenas. ¡¡Una delicia!!

Cerveza 90 Varas
Camino de la Sierra 8
CEREZO DE ABAJO (40591) SEGOVIA
921 55 71 19
info@cerveza90varas.com
www.cerveza90varas.com

DATOS CERVECEROS

Tipo: Ale

Estilo: Porter

Ingredientes:

- **Maltas:** Pilsen, Brown, Chocolate, Black, Munich y Caramel
- **Lúpulos:** Willamette
- **Levadura:** Ale

Alcohol: 5.5 ABV

IBUs: 33

Color: 46 EBC

Temperatura servicio:

6°





CERVEZA 90 VARAS

Cayetana

INDIAN PALE LAGER

NOTAS DE CATA

Cayetana es una cerveza de color tostado ligero que presenta una espuma densa y una carbonatación media. Su amargor le confiere un carácter muy refrescante y adictivo.

En nariz es una cerveza que evoluciona. El dry-hopping en baja temperatura de fermentación es largo, complejo y se intensifica con una guarda larga que favorece la maduración de la cerveza. Tiene una entrada en boca dulce, que inmediatamente se convierte un amargor seco e intenso. En la receta hay un equilibrio entre las diferentes ingredientes de la cerveza que resulta muy refrescante y apta para cualquier momento del día.



AMBIENTACIÓN

Cayetana es una India Pale Lager inspirada en nuestra perra, una American Pitbull adoptada, de carácter dulce e intensidad explosiva. Así definimos nuestra cerveza: dulce de arranque y amarga en el retrogusto. No es un estilo reconocido por la BJCP, pero nos apetecía salir de los estándares de cervezas amargas secas y con leve participación de la malta en su sabor. El desarrollo de los nuevos lúpulos nos permite soñar con nuevos sabores y olores para construir una cerveza diferente

Nos gusta hacer nuestras cervezas muy fáciles de tomar sinceras, sencillas y que dejen un buen recuerdo. Sin duda, Cayetana deja uno muy grato.

MARIDAJES

Nada mejor que un maridaje por contraste para disfrutar de Cayetana. La cerveza aporta amargor, aroma y sabor a lúpulo. Es el momento de arriesgar con currys indios o platos mejicanos. Las especias y el picante son su gran compañía. El poder del lúpulo potencia los sabores especiados y el picante reduce las sensaciones amargas.

Cerveza90Varas
Camino de la Sierra 8
CEREZO DE ABAJO (40591) SEGOVIA
921 55 71 19
info@cerveza90varas.com
www.cerveza90varas.com

DATOS CERVECEROS

Tipo: lager

Estilo: IPL

Ingredientes:

- **Maltas:** Lager, Munich, Amber y Trigo
- **Lúpulos:** Galena y Palisade
- **Levadura:** Lager

Alcohol: 4.5 ABV

IBUs: 60

Color: 16 EBC

Temperatura

servicio: 3-5°





CERVEZA 90 VARAS

Zerezo

WEISSBIER

NOTAS DE CATA

Zerezo es una cerveza rubia, con una espuma persistente y una carbonatación media – alta. Se trata de una cerveza suave de tres grados y medio de alcohol con una combinación a partes iguales de malta de trigo y malta pilsner: el trigo le aporta la turbidez en el aspecto final y un sabor muy característico. Por su parte, la malta pilsner le confiere un sabor dulce y redondeado que combina a la perfección. Los lúpulos nobles aportan el amargor y se combinan con un lúpulo americano que le da aromas y sabores finales muy interesantes. La cepa de levadura proveniente de Munich también aporta un toque diferencial dejando, tras una fermentación vigorosa, un ligero aroma a plátano maduro. Todo ello convierte a la cerveza en un estilo ideal para los días mas calurosos del año.



ZEREZO

Cerveza de trigo con sabor a verano.

Nuestra suave weissbier, a base de agua de Somosierra y maltas selectas.

AMBIENTACIÓN

Zerezo es una weissbier, trigo blanco en alemán, país de procedencia de este estilo. Se suele hacer con bajos volúmenes de alcohol para poder tomar en jarras de medio litro y como bebida de refresco de referencia para los días de calor. La ortografía de los nombres ha evolucionado a lo largo de los siglos y de ahí nuestra Zerezo con Z. Por cierto... también existió un Cerezo de En Medio!

MARIDAJES

Las cervezas de trigo son muy versátiles y se pueden acompañar con varios alimentos. Proponemos el maridaje con ensalada, quesos blancos y platos dulces o afrutados. Interesante también su combinación con sabores marinos, como ensaladas con pescados y cítricos, ceviches y marinados.

Las cervezas de trigo, bien frescas, maridan casi con cualquier cosa, por su suave sabor y textura y su alta carbonatación

Cerveza90Varas
Camino de la Sierra 8
CEREZO DE ABAJO (40591) SEGOVIA
921 55 71 19
info@cerveza90varas.com
www.cerveza90varas.com

DATOS CERVECEROS

Tipo: ale trigo

Estilo: weissbier

Ingredientes:

- **Maltas:** trigo, lager y munich
- **Lúpulos:** Hall, Hersbrucker, Sterling
- **Levadura:** Trigo

Alcohol: 3.5 ABV

IBUs: 10

Color: 8 EBC

Temperatura servicio: 3-5°





CERVEZA 90 VARAS

Ediciones especiales

WEISSBIER

HURGURA/VENTISCA

Belgian Winter Ale. Cerveza colaborativa

Hurgura es una edición especial de Belgian Winter Ale de color tostado con sabor caramelizado y aroma a piel de naranja, clavo de olor y vainilla bourbon. Es una cerveza con carácter fruto del empeño del maestro cervecero por despertar paladares con el objetivo de que quien la lleve a su boca disfrute de la cerveza y de los meses fríos de invierno.

Hurgura significa Ventisca en el lenguaje de la Gacería, un código lingüístico utilizado por labradores de Cantalejo a punto de perderse. El sistema lingüístico se caracteriza por el uso de códigos secretos y comprende 353 palabras, que se pronuncian siguiendo las reglas fonéticas del castellano. Los vocablos más antiguos de la Gacería son de origen vasco y árabes.

Hurgura es Ideal para maridar con carnes, legumbres y pescados. aunque también nos encanta para acompañar a postres.

BARRASA

Black IPA. Cerveza colaborativa

La Black IPA es mucho más que una cerveza lupulada de color oscuro. Sus ligeros sabores tostados a menudo contrastan con los sabores florales, cítricos y a pino del lúpulo lo cual puede ser una experiencia extraña, pero única y deliciosa.

Barrasa tiene un cuerpo ligero y una carbonatación media. La astringencia, tanto del lúpulo como de la malta tostada, es apreciable, pero no significativa gracias a su macerado en frío.

El bandolero Pablo Santos, apodado Barrasa tuvo su guarida en Cancho Centeno (La Pedriza). Sus asaltos más sonados fueron el robo del Coche de Correos Madrid- Bayona y el secuestro del hijo de Dña. Braulia del Valle, una adinerada señora de El Boalo que hubo de pagar un alto rescate



Cerveza90Varas
Camino de la Sierra 8
CEREZO DE ABAJO (40591) SEGOVIA
921 55 71 19
info@cerveza90varas.com
www.cerveza90varas.com

DATOS CERVECEROS

Tipo: Ale

Estilo: belgian winter ale

Ingredientes:

- Maltas: lager, caramelo, Vienna
- Lúpulos: Mandarina Bavarian
- Levadura: Abadía

Alcohol: 6.4 ABV

IBUs: 21,9

Color: 43 EBC

Temperatura servicio: 6-8°

DATOS CERVECEROS

Tipo: ale

Estilo: black IPA

Ingredientes:

- Maltas: Pale Ale
- Lúpulos: Mosaico
- Levadura: IPA

Alcohol: 4,4 ABV

IBUs: 70

Color: 50 EBC

Temperatura servicio: 3-5°



El bandolero
Pablo Santos. Su
secuestro del hijo

67 IBU
Elaborada por: CHERRY



INSPIRADA EN EL COMPROMISO CON LA TIERRA

Cerezo de Abajo (Segovia)
921 557 119 - cerveza90varas.com

