

# **FUNDACIÓN OSBORNE Y CERVEZA MICA CREAN LA CERVEZA TORO**

**Tres cervezas artesanales diferentes TORO Pilsen - Fino,  
TORO Amber - Oloroso y TORO Imperial - Pedro Ximénez que  
contienen la combinación perfecta de la cerveza y el vino**

**El Puerto de Santa María, 24 de Junio de 2021.-** Fundación Osborne y Cerveza Mica han creado un proyecto conjunto que ha dado como resultado la Cerveza TORO, una cerveza hecha con ingredientes naturales y macerada en barrica centenaria de Jerez, que contiene la esencia de dos mundos, la cerveza y el vino.

Cerveza TORO está integrada por 3 cervezas de personalidad, grado alcohólico, color, textura, aroma y sabor diferentes, en definitiva 3 experiencias únicas: TORO Pilsen - Fino, TORO Amber - Oloroso y TORO Imperial - Pedro Ximénez.

## **TORO PILSEN - FINO:**



Color amarillo pajizo casi dorado y muy clara para ser una cerveza sin filtrar y natural. Aromas afrutados, recuerdos herbáceos de los lúpulos con pequeños toques de masa fresca de pan y levaduras. En boca armonía y frescor, pero sobre todo un sabor muy agradable de los lúpulos típicos de esta cerveza Pilsen, con delicados toques secos de almendra tan característicos del vino fino, que aparece para darle una acidez perfecta. Es una cerveza ideal para tomar con aperitivos, todo tipo de encurtidos, frutos secos tostados o un buen jamón ibérico de bellota. (PVP 2.50€)

Ingredientes: Agua, Malta de cebada, cebada, lúpulos y levadura. (Contiene Gluten)

### **TORO AMBER - OLOROSO**



Cobrizo y extremadamente transparente para ser una cerveza sin filtrar ni pasteurizar, cuyo aroma tiene connotaciones claras a cebada fresca, pero inmediatamente unos recuerdos a madera procedentes de las barricas centenarias de Osborne que envejecieron vinos olorosos y donde ahora maceramos esta cerveza. Toques tostados y vegetales. Su sabor con un primer toque inconfundible de cebada, pero esta vez en contacto con las barricas de Oloroso dando unos sabores extraordinarios a madera tostada con claros toques acaramelados. Súper sabrosa y equilibrada. Perfecta para carnes asadas, parrilla, y tardes de relax. (PVP 2.75€)

Ingredientes: Agua, Malta de cebada, lúpulos, y levadura. (Contiene Gluten)

### **TORO IMPERIAL - PEDRO XIMÉNEZ**



Tipo Russian Imperial Stout. Color negro y a la vez con transparencias, que se dejan notar en su espeso color. Aromas lupulados mezclados con tostados, chocolates, caramelos y frutos dulces como las pasas o dátiles. Un sabor extra fuerte como una Imperial Stout que es. Todos los tostados que hemos incorporado con la madera de las barricas de Pedro Ximenez, todos los dulces que incorporan estas barricas tan especiales y los ingredientes de primera calidad para esta Súper Imperial de 11º de alcohol, la convierten en una cerveza muy equilibrada. Ideal para maridar con postres, chocolates y quesos aromáticos. (PVP 3.15€)

Ingredientes: Agua, Malta de cebada, lúpulos, y levadura. (Contiene Gluten)

Iván Llanza, Director de la Fundación Osborne ha explicado: *“nos sentimos muy satisfechos con el resultado de la Cerveza TORO, es una combinación perfecta de una cerveza artesanal de gran calidad que realiza Mica y la gran seña de identidad de Osborne, el vino. Se trata de un proyecto que hemos llevado a cabo con mucha dedicación y estamos seguros de que va a ser un éxito.”*

Juan Cereijo, de Cervezas Mica, ha apuntado que *“está siendo una experiencia muy enriquecedora junto al fantástico equipo de la Fundación Osborne. Elaboramos tres tipos de cervezas de autor y artesanas que hemos macerado en barricas centenarias de Jerez de las bodegas Osborne. Es la fusión perfecta de dos mundos cerveza y vino, son únicas, sorprendentes, y de una grandísima calidad.”*

La Cerveza TORO estará a la venta a partir del 25 de Junio en [www.cervezamica.es](http://www.cervezamica.es) y del 28 de Junio en [www.osborne.es](http://www.osborne.es)

#### **Acerca de la Fundación Osborne**

La Fundación Osborne tiene como objetivos apoyar a los jóvenes españoles, ayudándolos a aflorar su talento para facilitar su futuro éxito profesional, fomentando la cultura del emprendimiento y la innovación. Adicionalmente, la Fundación Osborne se dedica a la preservación y puesta en valor del patrimonio histórico de Osborne. La Fundación Osborne cuenta con sólidas alianzas con entidades públicas y privadas que le permiten desarrollar actividades encaminadas al cumplimiento de dichos objetivos. De este modo, la Fundación Osborne se convierte en el vehículo que canaliza todas las actividades de Responsabilidad Social Corporativa del Grupo Osborne.

#### **Acerca de Cerveza Mica**

Es una cerveza que está presente en los mejores restaurantes de España, galardonada con numerosos premios a nivel internacional como el premio de la Mejor Cerveza del Mundo en los World Beer Awards de Londres del año 2017 o medalla de Oro en Frankfurt en 2019.

Mica ubicada en el corazón de la Ribera del Duero, empezó su actividad en el año 2014 con el objetivo de ser la cerveza más Premium del mundo. Su nombre procede del mineral “Mica”, abundante en la localidad de Fuentenebro (Burgos) donde cultivan la cebada con la que se elabora una cerveza natural y artesana, que hoy en día ha traspasado en mercado internacional y está presente en países como Estados Unidos, Francia, China o Rusia.

Hasta la fecha Cerveza Mica ha lanzado varios tipos de cervezas diferentes, todas ellas de autor y artesanales.

**MÁS INFORMACIÓN:**

**Equipo Singular**

Paula Hernanz paula.hernanz@equiposingular.com

Laura Gómez - laura.gomez@quiposingular.com

[www.equiposingular.com](http://www.equiposingular.com)

Teléfono: 91 787 46 00

**Osborne**

Rocío Osborne, DIRCOM Grupo Osborne.

[rocio@osborne.es](mailto:rocio@osborne.es)

Teléfono: 917 28 38 80