



Pilsner Urquell

Cerveza Pilsner

La primera cerveza rubia de la historia. Muy cerca de Praga, la capital de la república Checa, se alza la ciudad de Pilsen, donde se fundó la fábrica de Pilsner Urquell en 1842, tras la decisión de varios productores de cerveza de unir fuerzas para reemplazar las cervezas turbias y de mala calidad que existían hasta entonces por una cerveza de calidad perfecta. Pilsner Urquell significa literalmente “Pilsner de la Fuente Original”, para diferenciarse de las innumerables copias e imitaciones del nombre y de su proceso de elaboración surgidas a lo largo de la historia. Asimismo, Pilsner Urquell da nombre a la categoría de cervezas Pilsner, Pils, Pilsner, Pilsener, etc.

Elaboración: Triple cocción-destilación a fuego vivo y en alambiques de cobre, seguido de una lenta fermentación de la levadura en combinación con el lúpulo aromático y la malta de cebada, siempre a baja temperatura y concentrada en el fondo de la cuba, y culminando con un largo proceso de maduración.

Ingredientes: Cebada cervecera pálida de cáscara fina, originaria exclusivamente de la zona de Moravia, al este de la República Checa. Lúpulo aromático de la clase Saaz, uno de los más caros y prestigiosos que existen. Agua blanda de los acuíferos de la ciudad de Pilsen, filtrada a lo largo de los años a través de las rocas, de gran pureza y baja mineralización. La levadura H, conocida como el ingrediente secreto, pertenece a la cepa originaria utilizada en 1842.

Nota de cata: Característico tono dorado, limpio y transparente. Crema densa de 35 mm, blanca y sin burbujas visibles. Gran intensidad aromática. Notas herbáceas, frutales, con matices a regaliz y a frutas pasas. Entrada ligera y refrescante. Gran equilibrio entre acidez y amargor. Envoltente sensación al paladar, junto con la cremosidad de la malta. Persistente en boca. Agradable amargor debido a la gran presencia del lúpulo.