



# Cerix

## Rubia

Descubre Cerix Rubia, compleja, de trago largo, con aromas cítricos y de cereal y con un equilibrado amargor final que alarga sus sensaciones en boca.

**Ingredientes:** Cerveza elaborada a partir de malta de cebada y de trigo con una selección de lúpulos, especias y mosto concentrado de uva.

**Vista:** Presenta un color amarillo dorado, ligeramente turbio con abundante, densa y persistente espuma blanca.

**Nariz:** Aromáticamente es una cerveza dominada por las notas cítricas y especiadas con un fondo de cereal y flores blancas.

**Boca:** En boca es refrescante, compleja, de trago largo, con aromas cítricos y de cereal y con un equilibrado amargor final que alarga sus sensaciones en boca.

**Maridaje:** Marida a la perfección con ensaladas de hoja verde con aliños ácidos, con mariscos a la plancha, salpicones bien aliñados con vinagre, moluscos al vapor, calamares y pulpo, pan con tomate y aceite de oliva, pescado azul o en salazón, carpachos de pescado, cocina japonesa bañada en salsa de soja carnes guisadas. En postres, con tarta de manzana o queso, frutas y particularmente con peras.

Cada Cerix tiene su propia personalidad rica en matices. Diferentes notas, aroma y color.

Descubre qué las hace diferentes.

*Each Cerix beer has its own personality rich in nuances. Different notes, aroma and color.*

*Discover what makes them different.*

*Discover Blonde Cerix, refreshing, complex, long-lasting with cereal and citrus aromas and a balanced bitter finish that lengthens its taste.*



**Ingredients:** Beer made from barley malt and wheat with a selection of hops and spices and concentrated white grape juice.



**Appearance:** Its color is golden yellow, slightly turbid with abundant, dense and lasting white foam.



**Scent:** Aromatically beer is dominated by citrus and spice notes with a background of grain and white flowers.



**Taste:** The palate is refreshing, complex, long-lasting with cereal and citrus aromas and a balanced bitter finish that lengthens its taste.



**Pairing:** Combines well with green leafy salads with acidic dressings, with all grilled or poached seafood, salpicón well seasoned with vinegar, steamed shellfish, squid and octopus, bread with tomato and olive oil, oily fish, salmon carpaccio and tuna in olive oil, Japanese Cuisine marinated in soy sauce, spicy wasabi paste, stewed meats with tomato sauce. In desserts, it goes well with apple pie or cheese, fruit and particularly with pears.





# Ceriux Rubia

750 ml. / 375 ml.

Nace Ceriux, una familia de Cerveza Artesana de tipo Ale con doble fermentación. Una amplia y novedosa gama con extraordinarios y refrescantes matices aportados por las más famosas variedades de uva riojana.

Refrescante, diferente, artesana y exquisita al paladar, Ceriux nace ligada a una tierra con historia... Cada Ceriux tiene su propia personalidad rica en matices. Diferentes notas, aroma y color. Por eso son ideales para maridar con los platos más exquisitos. Descubre qué las hace diferentes.

*Ceriux is born, a family of Craft Beer Ale type of double fermentation. A wide and exciting array with extraordinary and refreshing shades provided by the most famous Rioja grape varieties.*

*Refreshing, different, artisan and exquisite to the palate, Ceriux was born linked to a land with history... Each Ceriux has its own personality rich in nuances. Different notes, aromas and colors. This makes them ideal for pairing with the most exquisite dishes. Discover what makes them different.*

grupo  
palacios  vinoteca  
do you wine?