

Trisberga  
Reina de Aragón

Cerveza Artesanal

11-11-11



Gisberga es una microcervecería inaugurada el 11-11-2011, y situada en Valonga, término municipal de Belver de Cinca, Huesca. Una finca agrícola conocida fundamentalmente por la calidad de sus vinos, nueces y aceite, y desde hace un tiempo por su cerveza artesanal.

Este es un proyecto de Ferran Ferrer, enólogo de Bodegas Valonga, que inició sus primeros pasos en el mundo de la elaboración de la cerveza artesanal cuando, estudiando enología en E.E.U.U, decidió interesarse por la producción de este tipo de cerveza en el año 1994. Aunque no fue hasta el año 2005, cuando empezó a elaborar sus primeras recetas, comenzando con maquinaria de elaboración propia, con capacidad de 20 litros, pasando posteriormente a 50 litros, hasta llegar, a día de hoy, a unas instalaciones en las cuales se pueden hacer hasta 1.200 litros por elaboración

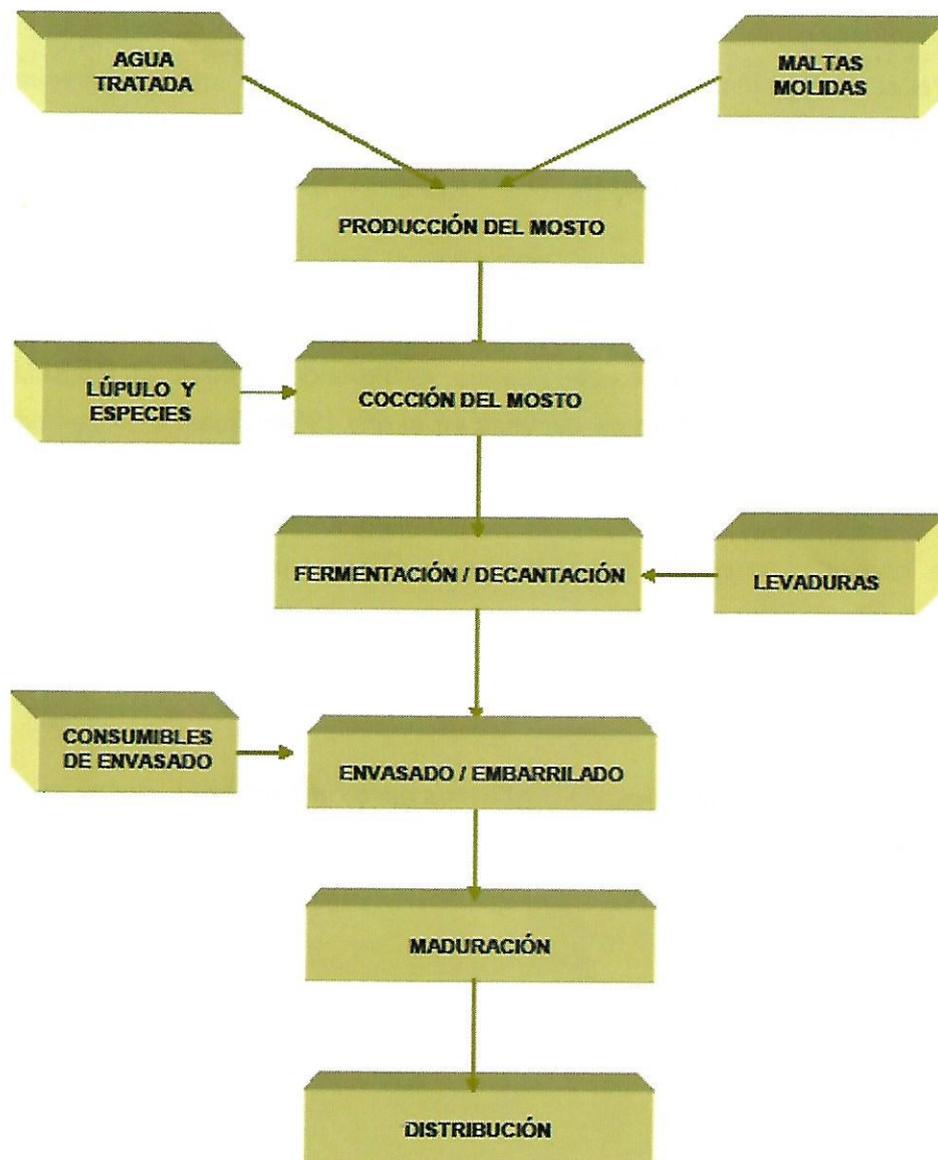
---

Actualmente la producción anual es de unos 25.000 litros aproximadamente, entre todas sus variedades. Se elaboran cinco estilos de cerveza artesanal, una de Trigo, una Porter, una Pale Ale, una Lager (bohemian pilsner) y una cerveza de Trigo envejecida 6 meses en barrica mixta de roble francés y americano.

---

La primera Reina de Aragón, Gisberga, da nombre a esta cerveza, que se elabora exclusivamente con malta en grano y lúpulo en flor. No contiene ni antioxidantes, ni ningún tipo de aditivo. Está elaborada según los métodos tradicionales, y es una cerveza que no se filtra, pudiendo contener un leve sedimento en la botella ya que se realiza una segunda fermentación en la misma botella, para conseguir así una carbonatación totalmente natural.

## DIAGRAMA DE FLUJO





3 - TIPOS CERVEZA

**TRIGO**

**PORTER**

**LAGER**

**PALE ALE**

## **Gisberga Trigo**

Elaborada con malta en grano de cebada Pale Ale y Lager, malta en grano de Trigo, trigo crudo, lúpulos en flor Hallertauer y Saaz, levadura y agua.

Cerveza rubia de color amarillo intenso y espuma abundante. Su aroma recuerda a frutas

cítricas con toques de vainilla y canela.

Excelente para quesos de cabra, ensaladas, pescados y arroces.

4,8 % alc. Vol.

Bot 33 cl

## **Gisberga Porter**

Elaborada con malta en grano Lager y Munich, Chocolate y Negra, lúpulos en flor Golding y Fuggles, levadura y agua.

Cerveza negra con reflejos rubíes y de espuma generosa color crema. Aroma a frutos secos, chocolate, café y toques a plátano y manzana.

Perfecta para acompañar carnes rustidas y estofadas, así como postres a base de chocolate

y frutos secos.

4,9 % alc. Vol.

Bot. 33 cl

## **Gisberga Lager**

Elaborada con malta en grano Bohemian Pilsner y Munich, y lúpulos en flor Saaz y Citra, levadura

y agua.

Cerveza de baja fermentación, suave en la que destacan aromas frutales y frescos de los lúpulos utilizados.

Ideal para momentos en los que se quiere una cerveza refrescante y con muchos aromas variados.

5,0 % alc. Vol.

Bot. 33 cl

## **Gisberga Pale Ale**

Elaborada con maltas Pale Ale, Crystal y Munich, lúpulos Amarillo, Saaz y Citra, levadura y agua.

Cerveza de alta fermentación.

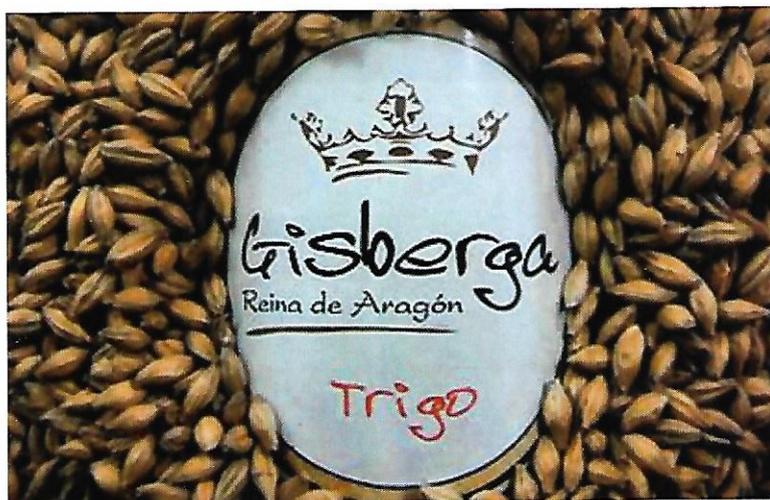
Estupenda para acompañar todo tipo de ensaladas y pescados o simplemente sola para poder disfrutar de todos sus aromas frescos y frutales.

5,2 % alc. Vol.

Bot. 33 cl

## CARACTERISTICAS

- Todas las maltas utilizadas en todas las variedades de cerveza Gisberga son en grano.
- El lúpulo utilizado es en flor
- No se utiliza ningún tipo de extracto
- Únicamente se elabora con cuatro ingredientes:  
Maltas de Cebada y de Trigo  
Lúpulo en flor  
Levadura y  
Agua
- No se utilizan aditivos ni ningún tipo de conservante
- Se elaboran según los métodos tradicionales



**Fermentadores**



**Obrador**



**Varios**



**Embotelladora**



**Exterior cervecería**



**Ermita**



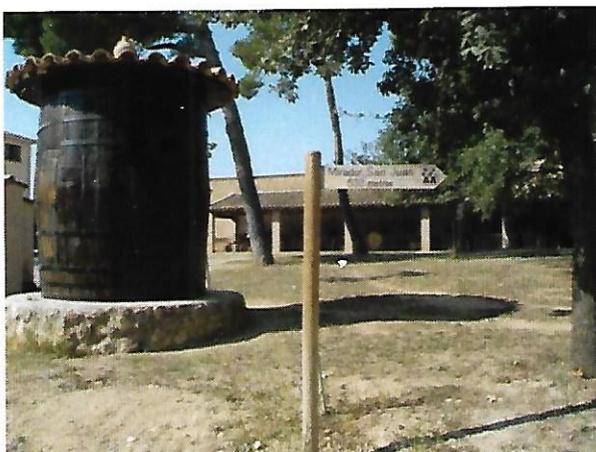
**Restaurante**



**Colección tractores viejos**



**Exteriores**



**Escuela años 40**





**Contacto : Ferran Ferrer**

**Tlf : 649811598**

**e-mail : [cvz@gisberga.com](mailto:cvz@gisberga.com)**

**web : [www.gisberga.com](http://www.gisberga.com)**

**CVZ GISBERGA S.L**

**Monte Valonga s/n**

**22500 Binéfar**

**HUESCA**

	<b>GISBERGA TRIGO</b>	<b>GISBERGA PORTER</b>	<b>GISBERGA LAGER</b>	<b>GISBERGA PALE ALE</b>
<b>ESTILO (según BICP)</b>	WEISSBIER	PORTER	BOHEMIAN PILSNER	PALE ALE
<b>INGREDIENTES</b>	MALTA DE TRIGO MALTA DE CEBADA LÚPULO FLOR LEVADURA AGUA	MALTA DE CEBADA LÚPULO FLOR LEVADURA AGUA	MALTA BOHEMIAN PILSNER MALTA MUNICH LEVADURA AGUA	
<b>CAPACIDAD BOTELLA</b>	0,33 cc	0,33 cc	0,33 cc	0,33 cc
<b>PESO BOTELLA</b>	0,580 kgs	0,580 kgs	0,580 kgs	0,580 kgs
<b>CODIGO EAN</b>	8437012163010	8437012163027		
<b>BOTELLAS POR CAJA</b>	12	12	12	12
<b>MEDIDAS CAJA</b>	240 X 185 X 255	240 X 185 X 255	240 X 185 X 255	240 X 185 X 255
<b>PESO POR CAJA</b>	7 kgs	7 kgs	7 kgs	7 kgs
<b>PALET</b>	EUROPEO	EUROPEO	EUROPEO	EUROPEO
<b>PESO PALET</b>	20 kgs aprox.	20 kgs aprox.	20 kgs aprox.	20 kgs aprox.
<b>MEDIDAS PALET</b>	1200 X 800 X 150	1200 X 800 X 150	1200 X 800 X 150	1200 X 800 X 150
<b>CAJAS POR PISO</b>	19	19	19	19
<b>PISOS</b>	5 / 6	5 / 6	5 / 6	5 / 6
<b>CAJAS POR PALET</b>	95 / 114	95 / 114	95 / 114	95 / 114
<b>PESO POR PALET (kgs)</b>	685 / 818	685 / 818	685 / 818	685 / 818
<b>ALTURA PALET (5 PISOS)</b>	1360 mm	1360 mm	1360 mm	1360 mm
<b>ALTURA PALET (6 PISOS)</b>	1600 mm	1600 mm	1600 mm	1600 mm
<b>FLUJO PRODUCCIÓN</b>	36.000 bot. Aprox.	36.000 bot. Aprox.	20.000 bot. Aprox.	20.000 bot. Aprox.



# Grisberga

Reina de Aragón

Trigo - Porter - Pale Ale - Lager



Cerveza Artesanal