vinetur

La Sagra relanza su cerveza de calabaza con sabor otoñal y esencia toledana

La edición limitada fusiona tradición americana y productos locales en una Pumpkin Ale especiada disponible hasta fin de existencias

miércoles 8 de octubre de 2025



Cerveza LA SAGRA ha anunciado el regreso de su edición limitada LA SAGRA Calabaza, una Pumpkin Ale que la marca lanza cada otoño desde 2015. Esta cerveza se inspira en la tradición americana de asociar la calabaza con las bebidas de temporada, pero incorpora elementos propios de Toledo. La receta incluye agua del Embalse de Picadas, malta de cebada, calabaza ecológica, panela, lúpulos, clavo, levadura y canela. El resultado es una cerveza de alta fermentación con 6,1% de alcohol y un color rojo anaranjado.

LA SAGRA Calabaza se caracteriza por su sabor dulce y especiado, con notas de canela, clavo y cilantro. El final es ligeramente amargo. Según la cervecera, esta bebida combina bien con postres y platos típicos del otoño como los asados. La etiqueta de la botella muestra una interpretación del Parque de Safont en otoño, un lugar conocido de Toledo.

Carlos García, CEO y fundador de Cerveza LA SAGRA, explica que esta edición limitada refleja el interés de la empresa por unir innovación y tradición. Desde su lanzamiento, LA SAGRA Calabaza ha sido una de las cervezas más vendidas dentro del catálogo estacional de la marca. Forma parte de una gama que incluye otras variedades para cada estación: Session IPA en primavera, Summer Ale en verano y Miel y Anís en invierno.

La cerveza está disponible en formato botella de 33 cl y en barril. Se puede adquirir en grandes superficies, bares habituales, la tienda online de LA SAGRA o directamente en la fábrica situada en Numancia de la Sagra (Toledo). El precio recomendado para la botella es de 1,99 euros. La disponibilidad se mantiene hasta agotar existencias.