vinetur

LA SAGRA relanza su cerveza Miel y Anís en edición limitada para el invierno

La receta incluye miel de los Montes de Toledo y anís, y estará disponible hasta agotar existencias en tiendas y hostelería

jueves 20 de noviembre de 2025



La cervecera toledana LA SAGRA ha puesto de nuevo a la venta su edición limitada Miel y Anís, una cerveza estacional que busca acompañar los meses más fríos del año. Esta referencia, que solo estará disponible hasta agotar existencias, se puede encontrar

desde este jueves en grandes superficies, en la tienda online de la marca y en los establecimientos hosteleros habituales.

LA SAGRA Miel y Anís es una ‘Winter Ale’ elaborada con malta de cebada, lúpulo, levadura, miel de proximidad procedente de los Montes de Toledo y anís en grano. El resultado es una cerveza tostada, de color rojizo, con sabores caramelizados y melosos y un aroma en el que predomina el anís. Según la cervecera, su textura sedosa y el equilibrio entre dulzor y frescura permiten maridarla tanto con platos de cuchara y asados como con postres navideños o mazapanes típicos de Toledo.

El diseño de la etiqueta rinde homenaje a la Plaza de Zocodover cubierta de nieve, un símbolo del invierno en Toledo. La imagen busca transmitir la idea de calles tranquilas y ambiente acogedor durante los días fríos. Esta referencia sigue la línea habitual de LA SAGRA, que suele dedicar sus ediciones estacionales a paisajes o elementos representativos de la provincia.

Carlos García, fundador y director general de Cerveza LA SAGRA, explica que esta cerveza nace con la intención de celebrar el invierno desde el disfrute y el encuentro. Según García, la propuesta está pensada para compartir en reuniones o momentos de refugio durante los meses más fríos.

La edición limitada se comercializa únicamente en formato botella de 33 centilitros, con un precio recomendado de 1,99 euros por unidad. La empresa señala que estará disponible hasta agotar existencias tanto en tiendas físicas como en su canal online.