



RINCONES CERVECEROS

DESARROLLO DE CODIGO QR

Las cervecerías que formarán parte de la ruta cervecera deberán compartir a la Dirección de Desarrollo Económico, SIDEPE, a más tardar el próximo lunes 25 de noviembre la siguiente información para el desarrollo del código QR que se estará cargando en el Kiosko Interactivo en la Dirección de Turismo, ubicada en Palacio Municipal.

1.-HISTORIA. Una reseña de la historia de la cervecería, donde el visitante conozca el origen de su marca.

Tiene sus inicios en febrero de 2012 ofreciendo una variedad de cervezas con el sello de un producto potosino de calidad sobresaliente, ya que sus productos están elaborados con insumos de la más alta calidad.

Nuestro objetivo ha sido siempre crear una experiencia sensorial en el consumidor siendodisruptivos al ofrecer una variedadde estilos y sabores rompiendo paradigmas preestablecidosen cerveza artesanal.

Actualmente nuestra Casa Cervecera tiene distribución en más de 100 puntos de venta en San Luis Potosí y presenciaen varios estados de la República Mexicana, entrelas que destacan Estado de México, Distrito Federal, Hidalgo, Aguascalientes y venta en tiendas de retail a nivel nacional como lo es Liverpool y Palacio de Hierro.

2.-DATOS GENERALES. Dirección, teléfonos, correo, redes sociales, etc.

Calzada de Guadalupe #200

Tel. 4441809271

Correo: bar@cerveceriaimperial.com

Video Institucional: <https://www.youtube.com/watch?v=5UIWe6b2TD8&t=1s>

Facebook: cervecería imperial


Instagram: [cerveceriaimperial](#)

3.-FOROGRAFIA. Fotografía dela fachada



4.-TIPOS DE CERVEZA. Variedad de cerveza que producen.

Cerveceria Imperial cuenta con 6 cervezas de línea, una temática y 4 cervezas de edición especial. Sus mezclas de maltas, lúpulos y levaduras brindan sabores y aromas a cereales, frutas, café tostado, y especias, ofreciendo al paladar más exigente un placer al degustar la cerveza, ya sea sola o bien, con un buen maridaje.

| Estilo de cerveza | Imagen | Descripción |
|-------------------|---|--|
| Blonde |  | Cerveza de ligero aroma y sabor afrutado de la malta |
| American Wheat | | Cerveza tipo americana con sabores herbales sutiles, afrutados, notas de trigo y galleta. Suave aroma floral y herbal. |
| Banana | | En la boca es ligera y fresca, su presencia de plátano se integra en la cerveza sin llegar a ser abrumadora. |
| Mango | | Cerveza de cuerpo medio, ligera y refrescante, con matices de pan, malta y notable presencia del mango. |

| | | |
|--|---|--|
| Pale Ale |  | Balanceada entre su lúpulo y dulzura, aromas y sabores herbales, con notas a pan tostado, caramelo y pasas. |
| Porter |  | De estilo Brown Porter, con sabores tostados, aromas y sabores sutiles a café, tabaco y nueces. |
| Chocolate - Café |  | Delicadeza y elegancia la definen con sabores a maltas horneadas y azúcar tostada, integra el sabor distintivo y aroma del café y chocolate. |
| Potion Cerveza Temática (temporada) |  | Cerveza de Mantequilla con Ron y un toque de vainilla. |
| Priorato Cerveza de temporada |  | Cerveza tostada oatmealstout con toques de dulce de leche y ciruela. |
| White Knight Cerveza de temporada |  | Cerveza White IPA con zacate de limón. |
| Cerveza colaborativa |  | Cerveza colaborativa hecha con mezcal artesanal de agave espadín producido en Oaxaca. |

5.-LOGROS.

COMPETENCIA PROFESIONAL CERVEZA MÉXICO 2017 PLATA CERVEZA CHOCOLATE CAFÉ

COMPETENCIA PROFESIONAL CERVEZA MÉXICO 2017 BRONCE CERVEZA BLONDE

COMPETENCIA CERVEZA REGIA 2017 BRONCE CERVEZA AMERICAN WHEAT

COMPETENCIA CERVEZA REGIA 2017 PLATA CERVEZA PRIORATO

COMPETENCIA CERVEZA REGIA 2018 BRONCE CERVEZA PORTER

COMPETENCIA PROFESIONAL CERVEZA MÉXICO 2018 PLATA CERVEZA CHOCOLATE CAFÉ