



BOCK DAMM ESTRENA CAMPAÑA

La cerveza negra de Damm lanza una nueva campaña en redes sociales, coincidiendo con su recién estrenada imagen



Puedes ver la nueva campaña de Bock-Damm [aquí](#)
En este [enlace](#) puedes descargarte algunas imágenes de la campaña

Barcelona, 27 de abril de 2021.– Bock Dammm, la cerveza negra de Damm, lanza una nueva campaña en redes sociales que pone en valor los tres tipos de malta con los que se elabora. La campaña muestra además la nueva imagen de Bock Dammm, estrenada recientemente e inspirada en las primeras etiquetas de la marca de 1888, lo que le confiere cierto aire *vintage*.

El protagonista de la nueva campaña de la cerveza negra de Damm es un elegante macho cabrío –*bock* en alemán– con cuerpo de hombre que, no solo alaba las maltas con que se elabora Bock Damm, sino también su amplio abanico de posibilidades de maridaje. Y es que Bock Damm es perfecta para combinar con sabores ahumados, carnes a la brasa, caza o estofados; una cerveza que, por su versatilidad, se convertirá sin duda en la protagonista gastronómica de la velada.

¿Un macho cabrío con cuerpo de hombre? Si, lo han oído bien. El extraño personaje es una creación hiperrealista de DDT SFX, un estudio de maquillaje y efectos especiales con sede en Barcelona, que ha participado en numerosas producciones cinematográficas tanto nacionales como internacionales. Fueron merecedores en 2006 de un Óscar al Mejor Maquillaje por *El laberinto del fauno* y cuatro Premios Goya por *Frágiles*, *El laberinto del fauno*, *El orfanato* y *La piel que habito*.

Las maltas, las verdaderas protagonistas

Hombres fantásticos aparte, en la nueva campaña de Damm, las verdaderas protagonistas son las maltas. Concretamente tres: las **torrefactas**, las **caramelo** y las **Pilsen**, todas ellas, tostadas en su momento justo para dotar a la cerveza de un color, un cuerpo, un sabor y un aroma que la hacen única.

Las maltas torrefactas –que se obtienen tostando los granos secos de malta a temperaturas entre 200 y 220 °C– le dan su color característico y aportan a la cerveza olor y gusto a tostado y aromas de cacao y café. Las maltas caramelo se consiguen tostando la malta verde directamente, sin secar. Primero, los granos se calientan a una temperatura de 60-75 °C, lo cual provocará la creación de azúcares en el centro del grano, que quedarán en un estado semi-líquido. Posteriormente, estos granos se tuestan a temperaturas de entre 150 °C y 180 °C, lo cual provoca la caramelización de los azúcares y aporta notas que recuerdan al caramelo, las pasas y la miel. Y las maltas Pilsen –que son las que se encuentran habitualmente en las cervezas lager–, son las que aportan los azúcares para la fermentación y dotan a la cerveza de un gusto a cereal. Son las maltas más pálidas de todas. Esto se debe a que los granos son tostados a temperaturas más bajas y durante un menor tiempo que el resto de las maltas.

Nota de cata

Color caoba oscuro con reflejos granates y abundante espuma de color marrón claro. En nariz es dulce y densa. Aromas torrefactos a café achocolatado. Espesa, con cuerpo y fuerza. Taninos afrutados y un poco secantes. Post-gusto largo que invita a repetir el sorbo. La

forma tradicional de beber esta cerveza originaria de Múnich es en una jarra de cerámica, sirviéndola inclinándola a 45º para hacer batir la espuma.

Se recomienda consumirla entre 5 º y 8º C.

Ficha técnica

Color: **85 EBC**

Amargor: **25 IBU**

Alcohol: **5,9% vol.**

Ingredientes: **Agua, malta de cebada, maíz, arroz y lúpulo, 100% ingredientes naturales**

Tipo de cerveza: **Negra Múnich**

Más información en www.damm.com/es/cervezas/bock-damm