**Comunicado de Imprensa**

“Colheita de Lúpulo”: uma experiência única em Bragança

**Super Bock Casa da Cerveja convida consumidores para apanha do lúpulo**

É já no final do Verão que a Super Bock Casa da Cerveja vai promover uma experiência única para os consumidores, convidando-os a ir até Bragança descobrir uma das maiores plantações de lúpulo em Portugal e participar na apanha desta planta trepadeira, que é um dos ingredientes naturais da cerveja. Para o final está reservada uma prova com várias cervejas do Super Bock Group.

Os interessados podem inscrever-se a partir de hoje em [reservas@superbockcasadacerveja.pt](mailto:reservas@superbockcasadacerveja.pt).

É no dia 10 de setembro, numa das únicas plantações de lúpulo em grande escala do país, que os apreciadores desta bebida vão poder conhecer melhor as características da planta e, com o apoio dos produtores de lúpulo, saber como confere diferentes aromas e amargor à cerveja.

Esta experiência cervejeira vai ter lugar em Bragança, numa plantação de 6 hectares. O lúpulo aí produzido é adquirido na totalidade pelo Super Bock Group, sendo este o lúpulo que é usado para as cervejas da gama Super Bock Selecção 1927.

A decorrer entre as 8h30 e as 18h00, o programa inicia-se nas instalações do Super Bock Group, estando limitado a um grupo de 45 participantes. Cada inscrição tem o valor de 27,50 euros e inclui transporte, a experiência da colheita de lúpulo e a prova de cervejas. É necessária inscrição prévia até ao dia 2 de setembro, através do e-mail [reservas@superbockcasadacerveja.pt](mailto:reservas@superbockcasadacerveja.pt) e, após o pagamento com envio de comprovativo, os participantes recebem um e-mail de confirmação.

Esta experiência de colheita de lúpulo em Bragança faz parte do trabalho desenvolvido sob a chancela da Super Bock Casa da Cerveja, que é o circuito de visitas do Super Bock Group. O seu propósito é promover o conhecimento e o saber cervejeiro, nomeadamente o processo de fabrico das cervejas, desde as matérias-primas que lhe dão origem, à produção do mosto, passando pela fermentação e terminando no enchimento, até chegar aos consumidores.

Lisboa, 24 de agosto de 2022

Informações adicionais: RAQUEL PELICA :: ISABEL CARRIÇO

cid:image001.jpg@01D16A36.250F4130

Tel. 218 508 110 :: Tlm. 961 571 726 :: 965 232 496

[RAQUELPELICA@LPMCOM.PT](mailto:RAQUELPELICA@LPMCOM.PT) :: [ISABELCARRICO@LPMCOM.PT](mailto:ISABELCARRICO@LPMCOM.PT)

Ed. Lisboa Oriente, Av. Infante D. Henrique, 333 H, esc.49, 1800-282 Lisboa