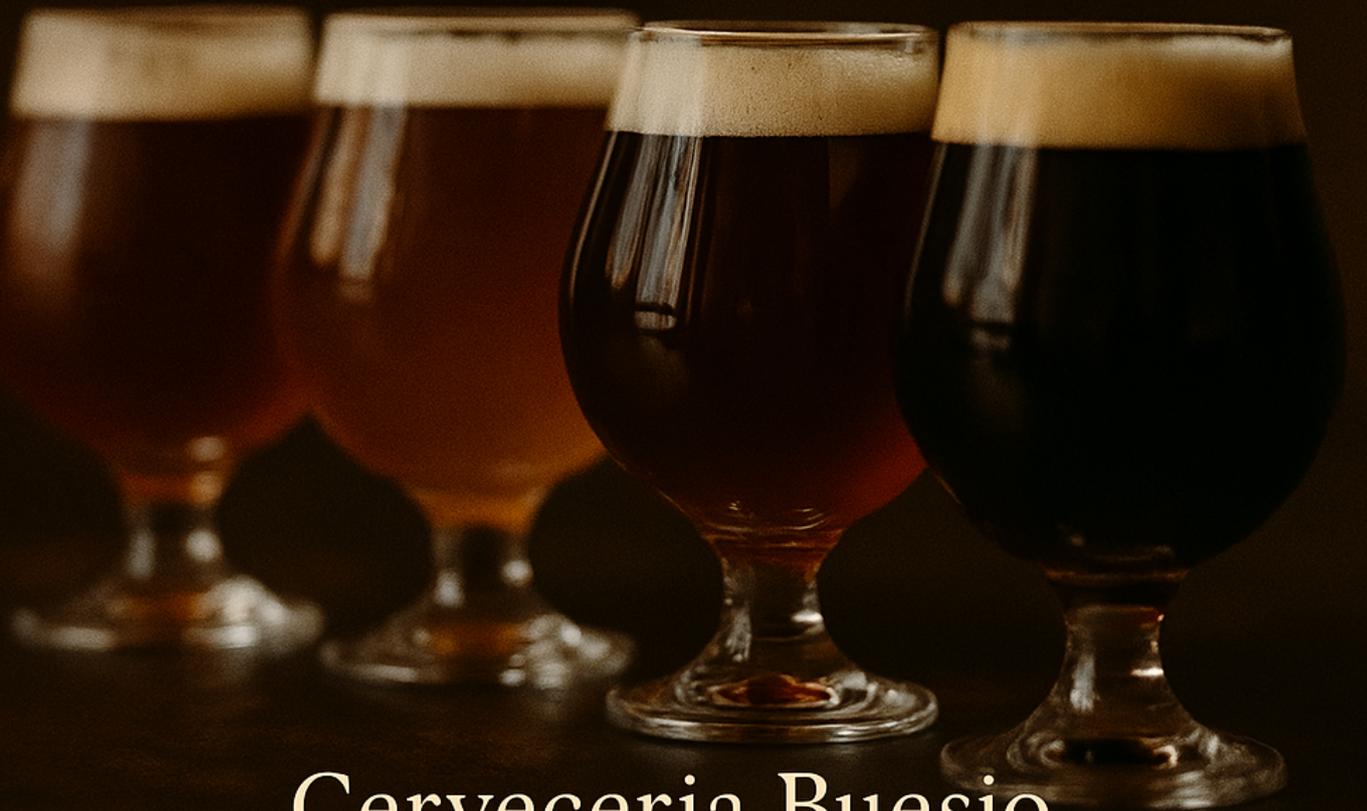




GUÍA BÁSICA PARA CATAR CERVEZAS ARTESANALES

DESCUBRE CÓMO DISFRUTAR
CADA SORBO COMO UN EXPERTO



Cerveceria Buesjo

Bienvenido a la experiencia Buesjo

Catar cerveza artesanal no es solo beber: es despertar tus sentidos, descubrir aromas, colores y sabores que cuentan una historia. Esta guía ha sido creada por Cervecería Buesjo para que disfrutes cada sorbo como un verdadero explorador del sabor.

Los 5 pasos esenciales de la cata

1. Vista:

Observa el color, la claridad y la espuma. ¿Es ámbar, dorada, negra? ¿Tiene buena retención de espuma?

2. Aroma:

Acerca la copa y huele. ¿Notas pan tostado, miel, frutas, cítricos o especias?

3. Sabor:

Da un pequeño sorbo. ¿Es dulce, amarga, cítrica? ¿Hay sabores secundarios como café o caramelo?

4. Cuerpo y sensación en boca:

¿Es ligera o cremosa? ¿Tersa o burbujeante?

5. Temperatura de servicio:

Sirve entre 6°C y 10°C para una mejor experiencia.

Estilos artesanales de Buesjo

- Braggot (13.5% ABV): Dulce, con miel, jengibre y cilantro.
- White IPA: Refrescante, notas cítricas, malta y trigo.
- Banshe (Stout): Bourbon, vainilla y miel en una oscura armonía.
- Beer Death (APA): Afrutada, fresca, de amargor balanceado.

Tabla de notas de cata (para imprimir)

Cerveza	Vista	Aroma	Sabor	Cuerpo	Calificación

Tips para hacer tu primera cata en casa

- Usa copas tipo tulipán o snifter.
- Comienza con cervezas suaves y avanza a intensas.
- No perfumes ni aromas ambientales fuertes.
- Marida con pan artesanal, quesos, carnes o postres.

¿Y ahora qué sigue?

Disfrutaste esta guía... ¡imagina vivirlo en persona!

Únete a nuestras catas privadas y eventos cerveceros en Hidalgo, CDMX y Puebla.

Contáctanos vía WhatsApp: +52 771 258 1462

O visita: <https://cerveceriabuesjo.com/blog-cata-de-cerveza-artesanal>

Síguenos y comparte tu experiencia con #BuesjoLovers

Instagram | Facebook | WhatsApp