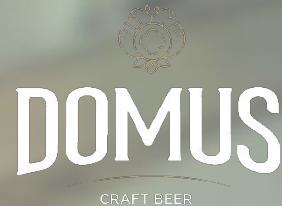




DOMUS

CRAFT BEER



La empresa *The brewery*

Cervezas Domus, S.L. una de las empresas de cerveza artesana pioneras en España, fue fundada en Toledo en 2007 por el maestro cervecer Fernando Campoy, comercializando en 2008 su primera cerveza: Domus ® Regia, una de las primeras Pale Ale del mercado nacional. Desde su nacimiento, la empresa ha ido aumentando exponencialmente su producción, llegando a sus porcentajes más altos entre 2012 y 2013, coincidiendo con el cambio de ubicación de fábrica.

A lo largo de estos años de trabajo continuado, **Cervezas Domus**, S.L. ha contribuido de forma decisiva al surgimiento del sector en nuestro país, colaborando de manera activa en el nacimiento de nuevas marcas en toda España con el claro objetivo de consolidar dicho mercado y poder transmitir al cliente final las excelencias del producto.

Presente en la mayoría de capitales de provincia, ha ido ampliando su radio de acción en todo el territorio nacional. A nivel internacional Domus® ha entrado con éxito en el exigente mercado inglés, potenciando su presencia en países hispanos y lusos.

Cervezas Domus, S.L. is one of the pioneering craft beer companies in Spain, it was founded in Toledo in 2007 by brewmaster Fernando Campoy, putting on the market its first beer: Domus ® Regia, in 2008, one of the first Pale Ale in the national market.

Since its inception, the company has been increasing its production exponentially, reaching its highest percentages between 2012 and 2013, coinciding with the change of factory location.

Throughout these years of continuous work, Cervezas Domus, S.L. has contributed decisively to the emergence of the sector in our country, actively collaborating in the birth of new brands throughout Spain with the clear objective of consolidating that market and to be able to transmit to the final customer the excellence of the product.

Present in most provincial capitals, it has been expanding its radius of action throughout the national territory. Domus® has successfully entered the demanding English market, boosting its presence in Spanish and Portuguese countries.

PIONEER SPANISH CRAFTBEER,
RECOGNIZED NATIONAL AND INTERNATIONAL LEVEL FOR ITS EXPERIENCE AND QUALITY



DOMUS
CRAFT BEER

Fernando Campoy

No es sólo un emprendedor ni tampoco un maestro cervecer. Su historia es una historia de éxito fundamentada desde una auténtica pasión hacia el producto que elabora.

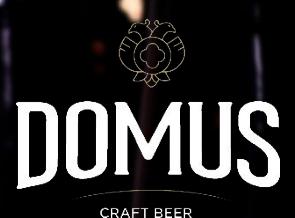
Bioquímico de formación y profesor de matemáticas, fue durante la preparación de unas oposiciones para inspector de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha cuando cayó en la magia del mundo de la cerveza. Era un momento donde en nuestro país no había microcervecerías y el fenómeno homebrewer era aún muy incipiente. Sin apenas medios económicos ni materiales, empezó a investigar y a jugar en casa para sacar adelante el temario.

En 2007, después de estudiar y practicar mucho, y habiendo contactado con diferentes maestros cerveceros mundiales, decidió montar la matriz de la actual Cervezas Domus.

Fernando Campoy es hoy en día un maestro cervecer de renombre internacional

He is not just an entrepreneur or a brewer. His story is a success story based on an authentic passion for the product he makes. Biochemist and professor of mathematics, was during the preparation of some examinations for inspector of the Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha when he fell into the magic of the world of beer. It was a moment where, in our country, there were no microbreweries and the homebrewer phenomenon was still very incipient. With hardly any financial or material means, he began to investigate and play at home to carry out the agenda. In 2007, after studying and practicing a lot, and having contacted different world brewers, he decided to set up the matrix of the current Domus Beers. Fernando Campoy is now an internationally renowned master brewer.

CALLED «THE BEER POET»
HE KEEPS SHOWING THAT PERSONAL BEERS ARE FOR ALL TASTES



Cervezas Domus

Domus® significa cervezas frescas y únicas, sublime de trago, rebosante de sensaciones. **Domus®** es una experiencia gastronómica y artesanal exclusiva para todos los paladares.

Domus® es convertir una caña en una obra de autor.

Reconocida como la cerveza de Toledo, desde el comienzo de su actividad la marca **Domus®** ha estado asociada permanentemente a la vida cultural y social de la ciudad.

Actualmente cuenta con siete cervezas fijas en el mercado, incluyendo la más especial y exclusiva **Domus® Greco**. Completa la gama diversas Premium de edición limitada además de la original y única Crema de Cerveza. Cabe señalar, entre otras menciones, la selección de **Domus® Aurea** como la mejor cerveza suave y amarga 2015 por la **Guía Repsol**.

Domus® means fresh and unique beers, sublime drinks, overflowing with sensations. Domus® is a gastronomic and artisan experience exclusively for all palates. Domus® is converting a pint into an author's work. Recognized as the beer of Toledo, since the beginning of its activity the Domus® brand has been permanently associated with the cultural and social life of the city. It currently has seven fixed beers on the market, including the most special and exclusive Domus® Greco. Complete the range of various limited edition Premium in addition to the original and unique Beer Cream. It should be noted, among other mentions, the selection of Domus® Aurea as the best soft and bitter beer 2015 by the Repsol Guide.

NATURAL INGREDIENTS,
ORIGINAL AND UNMISTAKABLE RECIPES

Domus Toledo

HELLES-GERMAN PILSEN

ABV 4,8%.

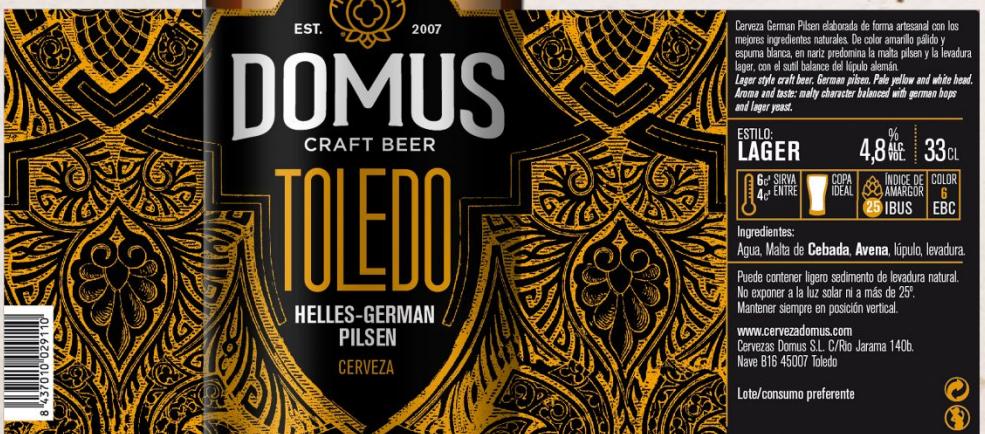
IBU 30

EBC 6



Muy fresca y equilibrada, una cerveza Lager a medio camino entre German Pilsen y Helles, muy fresca y equilibrada concebida para no poder tomar sólo una. Color amarillo pálido, con espuma blanca cremosa el balance entre un suave amargor del lúpulo y el dulce de la malta Pilsen.

Very fresh and balanced, a Lager beer halfway between German Pilsen and Helles, very fresh and balanced designed not to take only one. Pale yellow color, with creamy white foam the balance between a mild bitterness of the hops and the sweetness of the Pilsen malt.



CRAFT BEER

Domus Regia

PALE ALE

ABV 4,3%.

IBU 25

EBC 20



Cerveza tostada de alta fermentación. Suave y de baja carbonatación, tiene un marcado carácter de malta, bien equilibrado con el lúpulo inglés. De color cobrizo intenso y cuerpo bajo-medio. El primer contacto en gusto es con el dulce de la malta, apareciendo el lúpulo y sus leves toques florales y herbales con la cerveza en boca.

Toasted beer of high fermentation. Soft and low carbonation, it has a marked malt character, well balanced with English hops. Of intense coppery color and low-medium body. The first contact in taste is with the sweetness of the malt, appearing the hops and its slight floral and herbal touches with beer in the mouth.





Guía
Repsol



Domus Aurea

SPANISH IPA

ABV 5,4%.

IBU 25

EBC 6



Estilo IPA, con las singularidades especiales y originales de bajo cuerpo y amargor, color dorado y un intenso sabor y aroma a 4 cepas diferentes de lúpulos. Pionera en España en utilizar lúpulos aromáticos norteamericanos. Domus Aurea ha sido galardonada con diferentes premios como son el haber sido seleccionada por la Guía Repsol 2015 como la mejor cerveza suave y amarga; o haber sido elegida mejor Pale Ale del año en España en los I Premios ABC de la Cerveza Artesana 2016.

IPA style, with the special and original singularities of low body and bitterness, golden color and an intense flavor and aroma to 4 different strains of hops. Pioneer in Spain in using American aromatic hops. Domus Aurea has been awarded with different prizes as they have been selected by the Repsol Guide 2015 as the best soft and bitter beer; or having been chosen Pale Ale of the year in Spain in the I ABC Awards of the Craft Beer 2016.

Domus 3.0

HOPPY WEIZEN

ABV 5,5%.

IBU 50

EBC 25



Fresca, afrutada y amarga, esta cerveza de trigo no deja indiferente. De color dorado y un intenso sabor y aroma de frutas tropicales debido a la combinación de lúpulos aromáticos potenciados por un Dry Hoppy en el proceso de fermentación, se obtiene una cerveza muy refrescante y fácil de beber que cumple con las exigencias de los amantes del lúpulo.

Fresh, fruity and bitter, this wheat beer does not leave indifferent. Golden color and an intense flavor and aroma of tropical fruits due to the combination of aromatic hops boosted by a Dry Hoppy in the fermentation process, you get a very refreshing and easy to drink beer that meets the requirements of hops lovers .



Domus Summa

SCOTCH HONEY ALE

ABV 7,2%.

IBU 20

EBC 40



Con 4 tipos de malta y miel; Color marrón-burdeos oscuro. Espuma consistente de color beige. Cerveza muy aromática, con toques de miel y caramel junto con frutales de la fermentación. De cuerpo medio y paso fácil, es compleja en gusto, combinando el carácter amargo de la malta torrefacta y el lúpulo con los dulces de la miel, apareciendo muy sutilmente un recuerdo a café y chocolate.

With 4 types of malt and honey; dark brown-burgundy color. Consistent foam of beige color. Very aromatic beer, with hints of honey and caramel together with fruit trees from the fermentation. Medium body and easy step, it is complex in taste, combining the bitter character of roasted malt and hops with honey sweets, appearing very subtly a memory of coffee and chocolate.



Iberus

IBERIAN DOBLE IPA

ABV 7,0%.

IBU 60

EBC



Elaborada desde la experiencia que acabó por concebir la original Europa Pale Ale **Europa** y la experimentación en la combinación de maltas y lúpulos para la **Bitter Long Lunch!** -feat. Moor Beer & Fuller's-; la Doble IPA **Iberus** mantiene las características de una IPA más lupulizada, más contundente y aromática, pero sin elevar demasiado su grado de alcohol -7% ALC-, potenciando suavemente su amargor hasta convertir a la portuguesa en una cerveza tremadamente apetecible y fácil de beber.

Brewed from the experience that ended up conceiving the original EPA Europa and the experimentation in the combination of malts and hops for the Bitter Long Lunch! -feat. Moor Beer & Fuller's-; The Double IPA Iberus maintains the characteristics of an IPA more hoppy, more forceful and aromatic, but without raising its alcohol level too much -7% ALC-, gently enhancing its bitterness until it turns the Portuguese into a tremendously appetizing and easy-to-drink beer .

MANTÉNGASE SIEMPRE EN POSICIÓN VERTICAL



8437010029703



Catedrale

IMPERIAL RED ALE

ABV 8,5%.

IBU 20

EBC



Elaborada en Portugal en la fábrica de Letra, esta primera colaboración entre los dos cerveceros representa la propia naturaleza de la península ibérica: con mucho carácter, cuerpo y sabor. Además se le ha incorporado a la elaboración un elemento autóctono como es el enebro. Catedrale simboliza la conexión entre las dos ciudades y sus icónicos monumentos: la Sé de Braga y la Catedral Primada de Toledo.

Made in Portugal at the Letra factory, this first collaboration between the two brewers represents the very nature of the Iberian Peninsula: with a lot of character, body and flavor. In addition, an autochthonous element such as juniper has been incorporated into the elaboration. Catedrale symbolizes the connection between the two cities and their iconic monuments: the Sé de Braga and the Catedral Primada de Toledo.



Pangea

TRIPLE BELGA

ABV 7,7%.

IBU 15

EBC 25



Colaboración entre **Domus** y **Cevada Pura** de Brasil. Pangea es una cerveza estilo belga Triple que conjuga el azafrán y la pimienta rosa como elementos autóctonos de los dos orígenes cerveceros que le confieren un aroma exótico y especiado. El toque leve de pimienta resulta suavemente dulzona y sabrosa, aun su graduación alcohólica. Cerveza eminentemente invernal, es una cerveza especial para la fechas navideñas respaldado por su característico perfil belga.

Collaboration between Domus and Cevada Pura of Brasil. Pangea is a Triple Belgian beer that combines saffron and pink pepper as native elements of the two brewing origins that give it an exotic and spicy aroma. The light touch of pepper is mildly sweet and tasty, even its alcohol content. Eminently winter beer, it is a special beer for the Christmas season backed by its characteristic Belgian profile.

www.cevadapura.com.br www.cervejademus.com
IMAGES: www.tiscam.com.br www.pedrosetibey

8 437010 029110



Ninfa

TRIPLE STOUT

ABV 8,5%.

IBU 60

EBC 140



Imperial Stout. Colaboración entre **Domus** y **Boris Brew**. Ninfa negra es una triple stout con un porcentaje excepcional de Roasted Barley que le confiere un aroma muy complejo y atractivo, con notas de café y licor. En boca predomina el dulzor característico de la cebada sin maltear, junto con chocolate y café torrefacto y la presencia de lúpulos nobles alemanes que hacen de Ninfa una Stout sorprendentemente fácil de beber.

Imperial Stout collaboration between Domus and Boris Brew. Ninfa is a triple stout with an exceptional percentage of Roasted Barley that gives it a very complex and attractive aroma, with notes of coffee and liquor. In the mouth, the characteristic sweetness of unmalted barley predominates, along with chocolate and roasted coffee and the presence of German noble hops that make Ninfa a Stout surprisingly easy to drink.



DOMUS
CRAFT BEER
TOLEDO

•CREMA•
de
CERVEZA

15% Vol

500 ml



Crema de cerveza

LICOR

ABV 15%.



El producto más novedoso y original de Domus es el primer y único licor de Crema de Cerveza del Mercado a nivel internacional. Deliciosa mezcla del destilado de Cerveza Domus con leche y azúcar. Absolutamente exquisita.

The most original and original product of Domus is the first and only Liquor of Beer Cream of the Market at an international level. Delicious mixture of Domus beer distillate with milk and sugar. Absolutely exquisite

CRAFT BEER

Mermelada de cerveza

MERMELADA



Elaborada exclusivamente con Cerveza Domus, es una de las joyas de nuestra fábrica. Plena de sabor y complejidad, es la combinación perfecta para acompañar tostadas y carnes, además de ser un ingrediente especial en la elaboración de innumerables postres. Se comercializa en tarros de 135 gramos.

Made exclusively with Domus Beer, it is one of the jewels of our factory. Full of flavor and complexity, it is the perfect combination to accompany toasts and meats, as well as being a special ingredient in the preparation of innumerable desserts. It is sold in jars of 135 grams.



CRAFT BEER



DOMUS

CRAFT BEER

pedidos@cervezadomus.com

www.cervezadomus.com

c/Rio Jarama 140 Nave 16 B
Polígono Industrial Margarita
45007 Toledo
925 230 362 – 679 744 270