



# MALTA CUVÉE

Alc. 5'1% vol. | Grado Plato 12 | 24 IBU's



## ESTILO CERVECERO BARREL AGED PALE ALE

Cerveza de alta fermentación envejecida en barril de roble durante un año. Durante la maduración, la cerveza se impregna del gusto a madera e incorpora ese sabor cálido.

## NOTA DE CATA

Cerveza con carácter propio muy marcado. Espuma blanca y densa, deja encaje en copa. Cuerpo medio, incluso ligero, y gasificación alta. En nariz, sobresale la madera. En boca, se muestra compleja, cálida y a la vez picante. Final cálido con un punto ácido y sabor a madera persistente. Temperatura de consumo entre 6° y 12°C.

## INGREDIENTES DE LA RECETA

Agua del Montseny. Maltas: pale ale, crystal y café. Lúpulos: challenger, east kent goldings y fuggles. Levadura.