

CERVEZA DE BODEGA

15&30

SHERRY CASK
BEER



BARLEYWINE SHERRY CASK MADURADA EN BOTA DE OLOROSO SHERRY ELABORACIÓN ARTESANA

ELABORACIÓN

Cerveza artesana tipo ALE, elaborada con 5 diferentes tipos diferentes de maltas. Ingredientes 100% naturales, sin aditivos, colorantes o conservantes. No filtrada ni clarificada.

FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Fermentación de larga duración, debido a su alto grado alcohólico, a temperatura de bodega. Madurada en bota de roble previamente envejecida con brandy durante 5 meses y al menos 6 meses en botella. Segunda fermentación en botella para la generación de CO² natural.

ESTILO

Barleywine Sherry Cask

NOTA DE CATA

De aspecto marrón cobre, cristalina, traslúcida pero oscura, de espuma amarillenta beige. Aroma intenso, licoroso, fruta muy madura. En boca, seca, no muy amarga, maltosa y alcohólica, con notas a madera, sabor dulce, caramelo quemado, pasas higos y chocolate. Final largo y seco.

ABV: 10% IBUs: 37 SRM: 15

INGREDIENTES

Agua, malta de cebada, levadura, lúpulo, oloroso sherry, azúcar candi.

WWW.SHERRYBEER.COM
INFO@SHERRYBEER.COM

Plaza Silos s/n
Jerez de la Frontera - 11403 Cádiz
Tlfs: 956 355 072 / 627 48 98 03 Fax: 956 864 646