



Barleywine

OLOROSO

—❖ SHERRY CASK ❖—

ELABORACIÓN

Cerveza de BODEGA elaborada al igual que los vinos de AÑADA solo una vez al año y en la época de vendimia. CINCO maltas, un lúpulo de origen inglés, mucho cariño y nada de aditivos, colorantes o conservantes. Suele contener sedimentos ya que no se filtra, fermenta en botella y no se pasteuriza.

FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Fermentada a temperatura de bodega y madura posteriormente en bota de roble previamente envejecida con vino oloroso de Jerez durante SEIS meses, donde al entrar en contacto con las levaduras del vino realiza una **segunda** sutil fermentación. Carbonatación natural por **tercera** fermentación en botella reposando en jaulas en la bodega durante otros SEIS meses.

ESTILO

ENGLISH BARLEYWINE

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.

INGREDIENTES

Agua, malta de cebada, lúpulo, oloroso sherry. v

10% Vol. IBUs: 37 SRM: 19

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