



BLONDE

BARRICA



DE ROBLE

FERMENTADA CON LEVADURA DE VINO
Y MADURADA EN BARRICA
DE ROBLE

ELABORACIÓN

Cerveza artesana de estilo Belga elaborada en Bodega de Jerez con cuatro tipos diferentes de maltas y dos lúpulos. Suele contener sedimentos ya que no se filtra, fermenta en botella, no pasteurizada.

FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Fermentada con levadura de vino y ligera maduración en BARRICA de roble. Carbonatación natural por **segunda** fermentación en botella reposando en bodega hasta alcanzar su punto óptimo.

ESTILO

BLONDE ALE

NOTA DE CATA

Aspecto amarillo-dorado con toques anaranjados, espuma blanca y carbonatación media. Recuerdos a flores blancas como jazmín y azahar, con notas de membrillo y fruta de hueso como albaricoque y melocotón. Goloso paso en boca con un amargor leve y acaricias de repostería y notas vinicas

INGREDIENTES

Agua, Malta de cebada, levadura, Lúpulo azucar Candi.

5% VOL. IBUs: 20 SRM: 5

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