



INDIA

BARRICA



DE ROBLE

CERVEZA DE ELABORACIÓN ARTESANA
RUBIA LUPULADA, MADURADA
EN BARRICA DE ROBLE

ELABORACIÓN

Cerveza de elaboración artesana en la que utilizamos 4 tipos diferentes de maltas y dos lúpulos integrados por infusión fría (Dry Hopping).

Ingredientes 100% naturales, sin aditivos, colorantes o conservantes. Suele contener sedimentos ya que no se filtra, fermenta en botella, no pasteurizada.

FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Fermentada a temperatura de Bodega en Jerez y Madurada en Bota de Roble Americano y posterior Dry Hopping. Carbonatación natural por tercera fermentación en botella reposando en bodega hasta alcanzar el punto óptimo.

ESTILO

CERVEZA DE ESTILO INGLÉS ESPECIALMENTE LUPULADA

NOTA DE CATA

Ligeramente ámbar, en nariz cítrica con notas a flores secas. En boca, seca, amarga, recuerdos a pomelo, mango y sutil roble. Cuerpo medio y textura sedosa.

INGREDIENTES

Agua, malta de cebada, levadura, lúpulo

5% VOL. IBUs: 35 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