



IPA

BARRICA



DE ROBLE

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

ELABORACIÓN

Cerveza artesana EXTRA LUPULADA en fresco con dos lúpulos y elaborada con 5 maltas. 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, y al igual que las IPA's ORIGINALES, madurada en bota de roble Americano. Carbonatación natural por **segunda** fermentación en botella reposando en bodega hasta alcanzar el punto óptimo

ESTILO

IPA INDIA PALE ALE ORIGINAL

NOTA DE CATA

De color dorado, ligeramente anaranjado, bastante traslúcida, en nariz matices cítricos, exótica y floral. Notas tropicales, melocotón y mango, sutil Roble por el paso en barrica.

INGREDIENTES

Agua, malta de cebada, levadura, lúpulo.

5% VOL. IBUs: 55 SRM: 5

WWW.SHERRYBEER.COM
INFO@SHERRYBEER.COM

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