



TOSTADA

BARRICA



DE ROBLE

CERVEZA ESPECIAL DOBLE MALTA
MADURADA EN BARRICA DE ROBLE

ELABORACIÓN

Cerveza de elaboración artesana en la que utilizamos 4 tipos diferentes de maltas y dos lúpulos, uno de ellos en 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 segunda fermentación en botella reposando en bodega hasta alcanzar el punto óptimo.

ESTILO

AMBER ALE

NOTA DE CATA

Marcadamente ámbar de espuma densa y dorada. Aroma torrefacto, notas a madera tostada y matices de fruta deshidratada. Golosa en boca con recuerdos a regaliz.

INGREDIENTES

Agua, malta de cebada, levadura, lúpulo

5% VOL. IBUs: 33 SRM: 15

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