





### ELABORACIÓN

Cerveza BLEND de BODEGA elaborada con SIETE 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 madurada en botas de roble de 15 arrobas previamente envejecida con vino oloroso de Jerez, bajo velo de flor microbiológico y crianza estática. Esto le confiere un sutil perfil ácido y complejo.

#### **ESTILO**

BELGIAN DUBBEL

## NOTA DE CATA

Cerveza de aspecto ámbar oscuro, burbuja media, espuma marfil. En nariz se percibe malta, fruta roja muy madura y otras notas que recuerdan el pasaje por bota de roble. En boca se hace presente el dulce de las maltas caramelo, frutos secos y uva pasa, con toque vinoso debido a la maduración de bota envinada.

#### INGREDIENTES

Agua, malta de cebada, lúpulo, oloroso sherry.

8% Vol. IBUs: 20 SRM: 18

# WWW.SHERRYBEER.COM INFO@SHERRYBEER.COM

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