



IPA

OLOROSO

—❖ SHERRY CASK ❖—

ELABORACIÓN

Cerveza de BODEGA elaborada con CINCO Maltas, dos lúpulos americanos, 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 en pequeños lotes, y Madurada posteriormente en bota de roble de 15 arrobas previamente envejecida con vino Oloroso de Jerez donde al entrar en contacto con las levaduras del vino realiza una **segunda** fermentación. La maduración en la bota tiene lugar el mismo tiempo que duraba el viaje de sus originales inglesas a las Indias Coloniales. Carbonatación natural por **Tercera** fermentación en botella reposando en bodega hasta alcanzar el punto óptimo.

ESTILO

INDIA PALE ALE

NOTA DE CATA

De color dorado, ligeramente anaranjado, bastante translúcida, en nariz matices cítricos, refrescante y floral. Notas tropicales, melocotón, mango y uva.

INGREDIENTES

Agua, malta de cebada, lúpulo, oloroso sherry.

7% Vol. IBUs: 54 SRM: 6

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