



Saison

OLOROSO

—❖ SHERRY CASK ❖—

ELABORACIÓN

Cerveza de BODEGA elaborada con CINCO Maltas, un solo lúpulo, mandarina, 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 en bota a temperatura de Bodega en pequeños lotes, y madurada posteriormente en bota de roble de 15 arrobos previamente envejecida con vino Oloroso de Jerez. Tras esto, se realiza un Dry Hopping para dotarla del característico aroma del lúpulo mandarina, "Mermelada inglesa de naranja amarga". Carbonatación natural por segunda fermentación en botella reposando en bodega hasta alcanzar el punto óptimo.

ESTILO

SAISON

NOTA DE CATA

Aspecto dorado con irisaciones naranjas, golosa en nariz, notas a azahar y confitura de naranja deshidratada, en boca amargor moderado con recuerdos a confitura "bitter" inglesa.

INGREDIENTES

Agua, malta de cebada, lúpulo, oloroso sherry.

6% Vol. IBUs: 39 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