



Sour ale

OLOROSO

—❖ SHERRY CASK ❖—

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

De cada lote que elaboramos de nuestra DUBBEL, "sacamos" la cantidad suficiente para "encabezar" nuestra Solera de SOUR ALE, por tanto es una cerveza BLEND. La maduramos en sistema de Soleras y Criaderas en botas de Roble previamente envejecida con vino Oloroso de Jerez, Bajo Velo de flor microbiológico que le confiere un marcado carácter ácido. Solo realizamos dos pequeñas "sacas" de bota al año.

Carbonatación natural por segunda fermentación en botella reposando en bodega hasta alcanzar el punto característico del estilo.

ESTILO

SOUR ALE

NOTA DE CATA

Nariz muy aromática y frutal, boca incisiva y ácida con recuerdos cítricos a lima, pomelo y piel de naranja. Final un tanto agrio, boca envolvente de trago largo y generoso.

INGREDIENTES

Agua, malta de cebada, lúpulo, oloroso sherry.

8% Vol. IBUs: 20 SRM: 18

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