



[sherrybeer.com](http://sherrybeer.com)

# Un poco de historia



EL VINO DEL MARCO  
DE JEREZ YA LO  
EXPORTABA  
LA CIVILIZACIÓN  
FENICIA EN EL AÑO  
1.100 a.C.



HACIA EL 138 A.C.  
LOS ROMANOS HICIERON QUE  
LA FAMA DEL "VINUM CERETENSIS"  
LLEGARA A TODO EL IMPERIO

DESDE EL 711, CON LA  
DOMINACIÓN ÁRABE,  
SE DESARROLLARON  
VINOS MEDICINALES  
Y PRODUCCIÓN  
DE PASAS



EN 1264, ALFONSO X RECONQUISTA  
JEREZ Y REGALA TIERRAS PARA  
VENDIMIAR, EN FUNCIÓN DE  
LOS MÉRITOS OBTENIDOS,  
A SUS SÚBDITOS

TERMINANDO EL SIGLO XV CRECE  
LA DEMANDA DE VINOS DE JEREZ ENTRE  
INGLESES, FRANCESES Y FLAMENCOS, Y  
SE REGULAN LAS "BOTAS" (BARRICAS),  
LA CRIANZA Y SU COMERCIO



EL DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA ABRE NUEVOS MERCADOS  
Y UN FLORECIENTE NEGOCIO. PASAN ALGO MÁS DE DOS  
SIGLOS Y LA DEMANDA DEL JEREZ SE DISPARA: LOS INGLESES  
DECIDEN INVERTIR EN NUESTRO VINO. DURANTE EL XVIII, LA  
DEMANDA MUNDIAL DE VINOS SE INCREMENTÓ CONSIDERABLEMENTE.

Y LLEGAMOS HASTA NUESTROS DÍAS.  
CON LOS MEJORES OLOSOS DE JEREZ-XEREZ-SHERRY,  
ENVINAMOS DURANTE MESES LAS BOTAS DE ROBLE  
EN LAS QUE DEPOSITAMOS NUESTRA CERVEZA Y  
LA DEJAMOS MADURANDO HASTA QUE LA MADERA,  
Y EL TOQUE DE OLOSO SHERRY, LA CONVIERTEN EN  
CERVEZA DE BODEGA CON ALMA DE SHERRY.



# NUESTRA CERVEZA



**AGUA DE LA SIERRA DE CÁDIZ** Compuesta en su geología por areniscas, margas y arcillas abigarradas, que transfieren al agua las sales minerales necesarias.

**LEVADURAS** Además de las cerveceras, las que aporta el Sherry Oloroso. El Jerez aporta una rica microbiología que confiere sabores ricos y complejos.

**LÚPULOS** Utilizamos los mejores lúpulos, tanto por sus características aromáticas como organolépticas. Buscamos la complejidad en la interacción con la madera de nuestras botas.

**CEBADA MALTEADA** Hasta 7 diferentes, con diferentes grados de tostado y secado, provenientes de una malteadora de propiedad familiar, fundada en 1875.

**BOTAS DE ROBLE CON ALMA DE SHERRY** Son de 15 arrobas, 250 litros, y envinadas en nuestra Bodega con Oloroso Sherry Certificado por el Consejo Regulador del Jerez y como Sherry Cask.

## EL PROCESO

**MACERACIÓN** Sirve para convertir los almidones de la malta en azúcares fermentables. Jugando con el **TIEMPO** y la **TEMPERATURA**, definimos el cuerpo y la graduación alcohólica de las cervezas.

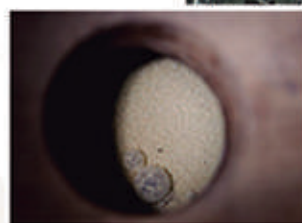
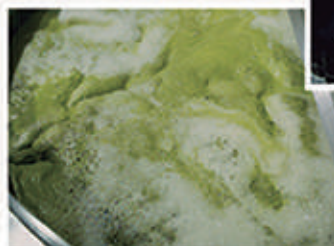
**FILTRADO DEL MOSTO** Separamos el mosto de la malta una vez se han extraído los azúcares de este cereal.

**COCCIÓN DEL MOSTO** Consolidamos los enlaces de los azúcares formados y añadimos lúpulos, que definen aroma y amargor.

**ENFRIADO** Abatimiento rápido del mosto, en torno a los 20 grados en el caso de nuestras cervezas ALE.

**FERMENTACIÓN** Se genera alcohol y CO<sub>2</sub> por transformación de los azúcares fermentables.

**MADURACIÓN EN BOTAS DE ROBLE AMERICANAS ENVINADAS EN VINO OLOROSO DE JEREZ** Maduran de cinco semanas a seis meses. Proceso de nueva estabilización por frío, nueva maduración (botella o barril), y segunda fermentación para obtener **CARBONATACIÓN NATURAL**.





## BLOND SHERRY CASK

Aspecto dorado con destellos anaranjados, espuma blanca y carbonatación media. Aromas delicados a flores blancas como el azahar, dulces de fruta en almíbar. En boca, albaricoque, níspero y algo de dulces de repostería. Amargor ligero. Notas a levadura de vino de Jerez.



6% VOL

ESTILO  
Belgian Blond  
Beer

IBUs: 20  
SRM: 5



## DUBBEL SHERRY CASK

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 algún toque vinoso debido a la maduración de bota envinada.





## INDIAN PALE ALE SHERRY CASK

De color dorado, ligeramente anaranjado, bastante translúcida, en nariz matices cítricos, refrescante y floral. Matices tropicales, melocotón, mango y uva. Notas de oloroso debido a su maduración en bota.



7% VOL

ESTILO  
IPA Indian Pale  
Ale ORIGINAL

IBUs: 54  
SRM: 6



## BARLEYWINE SHERRY CASK

De aspecto marrón cobre, cristalina, translúcida pero oscura, de espuma amarillenta beige. Aroma intenso, licoroso, fruta muy madura. En boca, seca, no muy amarga, maltosa y alcohólica, con notas a madera, sabor dulce, caramelo quemado, pasas, higos y chocolate. Final largo y seco.





## PALE ALE SHERRY CASK

De color dorado, ligeramente ámbar, bastante translúcida, en nariz algo maltosa, cítrica y sutilmente a flores secas. En boca, seca, amarga, malta caramelizada pomelo y mango. De cuerpo medio y textura sedosa. Carbonatación media. Se aprecian notas a levadura de Sherry.





## SOUR ALE SHERRY CASK SOLERA

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.



## LA BODEGA

Nuestras cervezas se elaboran de manera artesanal en un casco bodeguero de finales del XIX, donde originariamente se producían los primeros Vinos Medicinales.



El edificio, enclavado en el Centro Histórico de Jerez de la Frontera, al sur de Andalucía, cumple con la arquitectura clásica de las bodegas propias de los Cargadores de Indias, con el negocio y la vivienda conjuntas.



Sherry Beer ha respetado al máximo la fisonomía propia de la bodega, adaptándola a las necesidades de la fabricación cervecera. Por eso, Sherry Beer es la única Cerveza de Bodega con Alma de Sherry.



## VEN A VISITARNOS

Queremos que conozcas nuestra bodega y por eso te ofrecemos una visita con cata maridada con las cervezas que elaboramos. Una experiencia apasionante para que descubras el mundo de la cerveza de bodega.



Infórmate en nuestra web [www.sherrybeer.com](http://www.sherrybeer.com)







**Plaza Silos S/N  
JEREZ**

**+ 34 627489803**

**+ 34 956355072**

**info@sherrybeer.com**

**www.sherrybeer.com**

*Cerveza  
de Bodega*

con *Alma de Sherry*