

CERVEZA DE BODEGA  
**15&30**  
SHERRY CASK  
BEER



Cerveza de Bodega  
**con alma de Sherry**



# Nuestras Cerverzas



**BLOND**  
SHERRY CASK 6%VOL



**DUBBEL**  
SHERRY CASK 8%VOL



**IPA**  
SHERRY CASK 7%VOL



**BARLEY WINE**  
BRANDY CASK 10,5%VOL



# Blond Sherry Cask

Alegre - Azahar - Dorada

ABV: 6% Vol

15&30 Cerveza Artesana Fermentada con levadura de Fino y madurada en bota de Oloroso Sherry.

## Elaboración

Cerveza artesana elaborada con 4 tipos diferentes de maltas. Ingredientes 100% naturales, sin aditivos, colorantes o conservantes. No filtrada ni clarificada.

## Fermentación y Maduración

Fermentada con levadura de vino Fino y ligera maduración en bota de roble previamente envejecida con vino Oloroso de Jerez. Segunda fermentación en botella para la generación CO2

## Estilo

Belgian Blond Beer

## Amargor



## Color



## Nota de cata

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.

## Formatos disponibles



## Ingredientes:



Agua



Malta de cebada



Levadura



Lúpulo



Oloroso Sherry



Azucar Candi



# Dubbel Sherry Cask

Cálida - Madura - Ambar

ABV: 8% Vol

Madurada en bota de roble previamente envejecida con vino Oloroso de Jerez, bajo Velo de Flor y Crianza estática.

## Elaboración

Cerveza artesana elaborada con 6 tipos diferentes de maltas. Ingredientes 100% naturales, sin aditivos, colorantes o conservantes. No filtrada ni clarificada.

## Fermentación y Maduración

Madurada en bota de roble previamente envejecida con vino Oloroso de Jerez, bajo Velo de Flor y Crianza estática. Segunda fermentación en botella para la generación de CO2 natural.

## Estilo

Belgian Dubbel Beer

## Amargor



## Color



## 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 algún toque vinoso debido a la maduración de bota envinada.

## Formatos disponibles



## Ingredientes:



Agua



Malta de cebada



Levadura



Lúpulo



Oloroso Sherry



Azucar Candi



# IPA Sherry Cask

Rubia - Clara - Suave

ABV: 7% Vol

Fermentada a temperatura de Bodega, y al igual que las IPA´s ORIGINALES, madurada en bota de roble previamente envejecida con vino Oloroso de Jerez, tanto tiempo como la duración de la travesía de un Barco desde Inglaterra a la India a mediados del siglo XIX.

## Elaboración

Cerveza artesana LUPULADA en fresco con dos lúpulos y elaborada con 5 maltas. Ingredientes 100% naturales, sin aditivos, colorantes o conservantes. No filtrada ni clarificada

## Fermentación y Maduración

Fermentada a temperatura de Bodega, y al igual que las IPAs ORIGINALES, madurada en bota de roble previamente envejecida con vino Oloroso de Jerez, tanto tiempo como la duración de la travesía de un Barco desde Inglaterra a la India a mediados del siglo XIX. Segunda fermentación en botella para la generación CO2 natural.

## Estilo

IPA Indian Pale Ale ORIGINAL

## Amargor



## Color



## Nota de cata

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

## Formatos disponibles



## Ingredientes:



Agua



Malta de cebada



Levadura



Lúpulo



Oloroso Sherry



Azucar Candi



# Barley Brandy Cask

Licorosa - Chocolate - Cobriza

ABV: 10,5% Vol

Fermentación de larga duración, debido a su alto grado alcohólico, a temperatura de Bodega y Madurada en bota de roble previamente envejecida con BRANDY de Jerez.

## Elaboración

Cerveza artesana de estilo INGLÉS, tipo ALE, compleja, torrente de matices a Bota, a maltas, 5 diferentes, y notas a Brandy. Ingredientes 100% naturales, sin aditivos, colorantes o conservantes. No filtrada ni clarificada.

## Fermentación y Maduración

Fermentación de larga duración, debido a su alto grado alcohólico, a temperatura de Bodega y Madurada en bota de roble previamente envejecida con BRANDY de Jerez. Segunda fermentación en botella para la generación CO2 natural.

## Estilo

BARLEYWINE SHERRY CASK

## Amargor



## Color



## Nota de cata

De aspecto marrón cobre, cristalina, traslúcida 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.

## Formatos disponibles



## Ingredientes:



Agua



Malta de cebada



Levadura



Lúpulo



Oloroso Sherry



Azucar Candi

# Cómo servir 15&30 PERFECT SERVE BEER



Si quieres disfrutar al máximo de tu Cerveza de Bodega 15&30, al servirla, inclina ligeramente el vaso y vierte lentamente. La botella no debe tocar el vaso o la espuma, hazlo con suavidad.

Ve elevando la altura de vertido para generar la espuma deseada. Al ser de carbonatación natural dependerá de la graduación alcohólica de la cerveza que estés degustando.



No vacíes la botella hasta el final, resérvala para saborear al final los matices de la levadura depositada en el fondo tras la segunda fermentación.



**Guardar en posición vertical a temperatura de Bodega,**  
18º/20º. Temperatura de servicio ideal de 4º a 8º grados.

# Nuestra Bodega

Como no podía ser de otra manera, nuestra BODEGA está situada en el centro Histórico de Jerez de la Frontera, con más de dos siglos de Historia, ya albergó bodega de vino desde sus comienzos. Hemos respetado al máximo su configuración original y la hemos adaptado para poder elaborar cerveza con la máxima calidad.

"Si quieres conocerla, acércate a Jerez y podrás disfrutar de una CATA maridada con nuestras auténticas cervezas artesanales".

La VISITA a Bodega, consiste en una explicación del proyecto, Historia, Evolución del Sherry y las Botas, obras de adaptación e instalaciones generales.

Breve introducción al MUNDO DE LA CERVEZA, Estilos, Tipos, materia prima y sistemas de elaboración.

Cata de cervezas en proceso de elaboración, Fermentando, Verde, Madurando , en Bota ...etc.

Visualización del sistema de maduración en Bota, su característico VELO DE FLOR y nuestro particular sistema de maduración en bota SHERRY CASK.

La CATA, consiste en probar 4 diferentes estilos de Cerveza en Copa de Cata (25 cl) , los que actualmente estamos elaborando, Blond y Dubbel (Belgas) y Barleywine e IPA (Inglesas)... y algún producto de I+D comentado por nuestro equipo de producción.

Con la posibilidad, al finalizar, de tomar una COPA tipo LIP (45cl) de los estilos que servimos en barril (BLOND o DUBBEL). Todo ello acompañado de, Frutos secos, Queso curado, Lomito, picos y Patatas.

Posibilidad de comprar botellas individuales de los estilos que actualmente se comercializan y de los que NO han salido todavía al mercado, a PRECIOS ESPECIALES.



# El Origen

Desde la antigüedad los vinos de Jerez han sido exportados a otros países, ya por el siglo XIII había intercambio comercial con Inglaterra. Durante años, nuestros vinos, viajaron por todo el mundo.... ¿Sabes cómo viajaban?

Pero, ¿dónde acababan esas BARRICAS? Nada en esa época se desperdiciaba; la Industria local utilizó estos magníficos recipientes para fabricar sus Whiskies, Cervezas, Licores y demás bebidas. Ese es el principio de nuestra CERVEZA ARTESANA.

Con este punto de partida, hemos RECUPERADO ESTILOS de cerveza que se elaboraban en nuestras botas en otros Países hace más de ocho siglos.

Con los mejores olorosos 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 OLOROSO SHERRY la convierten en ... CERVEZA DE BODEGA CON ALMA DE SHERRY.





Plaza Silos, 11403 Jerez de la Frontera, Cádiz

+34 956 35 50 72

[info@sherrybeer.com](mailto:info@sherrybeer.com)

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