



# MALTA CUVÉE

Alc.5'1% vol. | Grau Plat 12 | 24 IBU's



## ESTIL CERVERER BARREL AGED PALE ALE

Cervesa artesana d'alta fermentació envellida en barril de roure durant un any. Durant la maduració la cervesa s'impregna del gust de la fusta i incorpora aquest sabor càlid.

## NOTA DE TAST

Cervesa amb caràcter propi molt marcat. Escuma blanca i densa, deixa encaix en copa. Cos mig, fins i tot lleuger i alta gasificació. En nas sobresurt la fusta. En boca es mostra complexa, càlida i alhora picant. Final càlid amb un punt àcid i gust a fusta persistent. Temperatura de consum entre 6° i 12°C.

## INGREDIENTS DE LA RECEPТА

Aigua del Montseny.  
Maltes: pale ale, crystal i cafè.  
Lúpols: challenger, east kent goldings i fuggles. Llevat.