

NOMBRE: "Trigo"
TIPO: Ale
ESTILO: WitBier

INGREDIENTES: Malta Pils, Malta de trigo, Malta de trigo oscura.

LÚPULOS: Nugget, Hull Mellon. Levadura Ale.

ALCOHOL: 5,2%
AMARGOR: 11 IBU
COLOR: 16 EBC
TEMP. SERV.: 4-6 °C

FICHA DE CATA DE LA CERVECERÍA

APARIENCIA: Cerveza de color dorado, con ligera turbidez como corresponde a su estilo. Tiene una gran formación de espuma, muy persistente.

AROMA: Aroma intenso de cereal, con toques especiados y de fruta madura.

SABOR: Cerveza con buen balance entre el ligero dulzor, escaso amargor y cierta acidez muy agradable, que junto con su carbonatación media-alta hacen de esta WitBier una cerveza muy refrescante.

Cerveza muy aromática, de cuerpo ligero, muy refrescante y fácil de beber. Muy adecuada para acompañar arroces, platos especiados, comida asiática, etc.



CERVEZA ★ ARTESANA
SANFRUTOS