Cerveza
RONDADORA

CERVEZA RONDADORA BLANCA.

Formatos: Botellas de 33cL y 50 cL; barril de 30 L
Grado alcohólico: 4,5%vol.
Amargor: 8,5 IBU´s.
Color: 2 (escala EBC).
Estilo: Blanca, American wheat
Fermentación: Alta, a 22ºC durante 7 días.
Maduración: 9 días a 12ºC y 7 días a 0ºC.
Filtración: Sí.
Refermentación en botella: No.
Maltas: Trigo, pilsner, carapils, pale ale.
Lúpulos: Cascade, citra, sorachi ace, amarillo.
Agua: Del manantial de Fuendepera, situado en torno a los 1000m de altitud.
Temperatura óptima de servicio: 4 – 6 ºC.
Temperaturas de conservación: entre 4 y 14ºC.

CATA:

Color oro pálido, con reflejos verdes y acerados. En nariz muestra notas cítricas, herbáceas y dulces. Con una acidez baja para el estilo de la cerveza ,el amargor es refrescante y atenuado por sabores de frutas como el pomelo o la manzana; con un nivel de carbonatación medio, al trago tiene frescura y persistencia en boca.

MARIDAJE:

Carnes blancas, ensaladas y vinagretas, ahumados y brasa, verduras amargas (como la alcachofa, la acelga, o la espinaca...) quesos grasos,y embutidos especiados.

ENVASE:

El envase es retornable, este se puede devolveren los establecimientos de Sobrarbe o enfábrica, además de a las diferentes ferias y eventos que asistimos.

VEN A VISITARNOS:
www.cervezarondadora.com
info@cervezarondadora.com
+34 633 504 018

SOBRARBE
PIRINEO