


FECHA DE CATA	19 de Julio de 2016	
CERVEZA	NEGRA	
DESTILERÍA	CERVESA DEL MONTSENY	
REGIÓN	CATALUÑA	
ESTILO CERVECERO	STOUT ALE	
ALC (% VOL)	5,2%	
GRADO PLATO (densidad)	12,2	
IBU's (amargor, sensación en boca)	35	
INGREDIENTES	AGUA DEL MONTSENY. MALTAS: PALE ALE, CHOCOLAT, CAFÉ, CRYSTAL, CARAMALT Y BLACK. CEREALES: CEBADA TOSTADA, COPOS DE CEBADA, DE TRIGO, DE AVENA Y DE CENTENO. LÚPULOS: NORTHERN BREWER Y FUGGLES. LEVADURA.	
NOTA DE CATA	COMBINA LA COMPLEJIDAD DE SABORES TOSTADOS CON LA SUAVIDAD DE LOS CEREALES, PARA DAR LUGAR A UNA CERVEZA NUTRITIVA Y REGENERADORA. TEMPERATURA DE CONSUMO ENTRE 6º Y 10ºC, SI BIEN LA DEGUSTACIÓN ÓPTIMA SE CONSIGUE POR ENCIMA DE LOS 7ºC, CUANDO AFLORAN LAS TEXTURAS Y SABORES DE LAS CERVEZAS ALE.	
PRECIO	2,56€	