

LA FORADA

NOTA DE CATA:

Cerveza afrutada de estilo kriek con cerezas de la Vall de Gallinera. Ligeramente ácida, está bien equilibrada por los azúcares no refinados que le otorgan un bouquet afrutado y suavemente dulce. Bien corpora, de textura sedosa, resulta bastante ligera y refrescante. Las cerezas maduras de la Vall de Gallinera aportan color rojo pajizo obtenido sin añadido de colorantes. De larga y tranquila maduración, esta cerveza fermenta en botella durante seis meses antes de ser comercializada.

Marida perfectamente con cualquier preparación a base de frutas del bosque, postres con queso fresco y chocolate.

Temperatura de consumo: 8/10°

COMPOSICIÓN:

Agua del manantial de la Serreta 100% malta de cebada, lúpulos, azúcares no refinados, cerezas maduras, levadura.

Alc.: 4% Vol EBU:10 EBC:23

Consumo preferente: 2 años

Temperatura conservación recomendada: 20°

Envase: Botella de vidrio azul 33 cl retornable



Elaborada por:
Cervecería de la Marina Alta

Calle Mayor 43
Beniarbeig (Alicante)
tel. 697465997

RGSA 30.013578/A

