

NOTA DE CATA

cerveza artesana



Cacho Beer

01 OBSERVACIONES PREVIAS

Esta cerveza entra dentro de la categoría de cervezas especiadas, pero la base es una **Lager Ámbar Internacional**, bien atenuada, maltosa y con notas suaves a caramelo.

Dos meses de maduración en bodega, 5% de alcohol, sin gluten, ligeramente especiada y con un toque herbáceo proveniente de la **alcachofa de Tudela**. Esta receta no pretende que el consumidor note abusivamente el sabor de la alcachofa. De manera estudiada, se ha sustituido un % de lúpulo por una cantidad exacta de alcachofa, para otorgar a esta increíble cerveza de todas sus propiedades beneficiosas y equilibrar el sabor en boca. La sensación final es muy agradable y fácil de beber.

02 RECETA

Maltas: Pils, Viena y copos de cebada.

Aromáticos: Nugget, Hallertau MFR y Alcachofa de Tudela. **Levadura:** Lager.

03 SABOR

Sabor con perfil de malta, notas a caramelo y final moderadamente seco. El amargor del lúpulo se mezcla con un carácter suavemente especiado resultado de la Alcachofa. Cuerpo medio, carbonatación moderada. Temperatura recomendada entre 6 y 8 grados.

04 APARIENCIA Y AROMA

Color ámbar intenso, brillante. Espuma blanca, cremosa y persistente. Aroma a malta, el lúpulo no predomina en este estilo aunque el amargor se consigue balancear con la Alcachofa, que le consigue otorgar una leve sensación floral, herbal y especiado.

