

NOTA DE CATA

cerveza artesana



Cacho Beer

01 OBSERVACIONES PREVIAS

Estilo basado en la famosa India Pale Ale pero con un % de alcohol más bajo, los lúpulos utilizados son Citra y Mosaic de origen americano.

Es un estilo muy aromático con toques a maracuya, notas cítricas muy refrescantes y sorprende por la explosión de sabores que recuerdan a frutas tropicales. Como no podía ser de otra manera, se ha introducido alcachofa de Tudela en esta receta potenciando sutilmente la complejidad cromática en aroma y sabor, haciendo una cerveza ideal para todos los paladares.

02 RECETA

Maltas: Pale Malt Maris Otter, Munich y Malta Trigo.

Aromaticos: Lúpulo Citra, Lúpulo Mosaic y Alcachofa de Tudela. **Levadura:** Ale

03 SABOR

Corresponde con lo que previamente habíamos notado en aroma, notas tropicales y cítricas predominan en las primeras sensaciones en boca, dejando notas balsámicas muy refrescantes. En regusto se aprecian notas herbales que aportan más complejidad y dejan una agradable sensación en boca.

04 APARIENCIA Y AROMA

Color dorado pajizo, suave turbidez, espuma blanca y persistente. Lo primero que se percibe en aroma son notas frutales, maracuya, piel de frutos cítricos y sutilmente trazas herbales que provienen de la alcachofa de Tudela.

Las maltas no tienen protagonismo en este estilo de cerveza, para dejar que salga todo el potencial aromático de los lúpulos.

