

La SAGRA Calabaza y Canela

FICHA DE PRODUCTO

NOTA DE CATA:

PUMPKIN ALE. Estacional: desde septiembre hasta fin de existencias. Procedencia: Castilla-La Mancha.

Es una cerveza de color rojo anaranjado. De cuerpo denso y aterciopelado. Aroma intenso, dulce y afrutado, con suaves notas de canela y clavo. Con un sutil retrogusto amargo al final.

Temperatura de consumo: entre 6 y 8 °C.

COMPOSICIÓN:

Cerveza artesanal obtenida directamente de malta de cebada.

Ingredientes: agua, malta de cebada, calabaza, lúpulos, canela, levadura y clavo. Contiene gluten.

Alc.: 6,1% Vol. - IBUS: 11,3 - EBCs: 32 - Grado Plato: 14,5

Consumo preferente: 2 años - Temperatura recomendada conservación: 20 °C

ENVASE: Botella vidrio topacio 75 cl no retornable. 6 uds. por caja. Peso (caja): 9,5 kg.



Elaborada por:
LA SAGRA BREW S.L., Avda. de la Industria, 155A
Numancia de la Sagra, Toledo (España)
RGSEAA 30.11535/TO



LA SAGRA
CERVEZA ARTESANAL CASTELLANA