

# Sovina

## SAISON GRAPE ALE

**Tipo** Grape Ale  
**Type** Grape Ale

**Estilo / Conceito** Sovina 500 é um projeto que pretende testar receitas novas, 500L de cada vez. Este ano fomos fazer a vindima na Quinta do Ameal, em Ponte de Lima. Após a colheita, misturámos o sumo das uvas com a cerveja e co-fermentámos com levedura Saison. O resultado é algo único - um híbrido de 30% de mosto de uva, 70% cerveja, com suculência subtil e notas persistentes de fruta de pomar.

**Style / Concept** Sovina 500 is an project that aims to test new recipes, 500L at a time. This year we went to assist the harvest at Quinta do Ameal, in Ponte de Lima. After harvesting, we mixed the grape juice with the beer and co-fermented it with Saison yeast. The result is something unique - a hybrid of 30% grape must, 70% beer. with subtle juiciness and lingering notes of orchard fruit.

**Ingredientes** Água, Malte de Cevada, Lúpulo, Levedura e Mosto de Uva.

**Ingredients** Water, Malt, Hops, Yeast and Grape Must.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Álcool / Volume** 7,5%

**IBU** 27

**Extrato Primitivo (% Plato)** 13,7°P

**Prazo de consumo preferencial** 12 meses após o engarrafamento (ver na embalagem)

**Temperatura recomendada de consumo** 5°C - 8°C

**Alergénios** Glúten

### TECHNICAL INFORMATION

**Alcohol / Volume** 7,5%

**IBU** 27

**Original Gravity (% Plato Dregrees)** 13,7°P

**Preferred best before date** 12 months after keeping (see bottle and keg)

**Recommended drinking temperature** 5°C - 8°C

**Allergens** Gluten

**Cuidados a ter** Conservar ao alto, abrigada da luz ou fonte de calor.

**Precautions** Store in upright position, away from direct light or sources of heat.

**Formatos disponíveis** Garrafa 33cl / Barril 30L

**Available Formats** 33cl Bottles / 30L Kegs

