

Sovina

AMBER BIÈRE DE GARDE

A Sovina foi pioneira no conceito de cerveja artesanal em Portugal. A Sovina produz cervejas equilibradas, elaboradas apenas com ingredientes naturais, cuidadosamente harmonizados pelas mãos dos cervejeiros. São cervejas inspiradas nas receitas tradicionais, enriquecidas e apuradas através de um laborioso trabalho de selecção de ingredientes e acompanhamento das fases de produção.

Tipo Ale

Estilo / Conceito Recriação do estilo Bière de Garde, tradicionalmente produzido nas zonas cerealíferas francesas junto à fronteira com a Bélgica. Estas cervejas eram produzidas no início da primavera e guardadas em caves para consumo em meses mais quentes.

Ingredientes Água. **Malte:** Pilsner, Maris Otter, Crystal, Caraaroma, Chocolate. **Lúpulos:** Columbus, Hallertau Mittelfrüh, Saaz. Levedura.

NOTAS DE PROVA PELOS CERVEJEIROS

Aparência Âmbar bronze. Espuma branca a creme.

Aroma Ligeiramente frutado, com carácter fumado complexo.

Sabor Doçura equilibrada de malte.

Palato Macio, de corpo e carbonatação médios.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Cerveja Especial

Álcool / Volume 6%

IBU 16,7

Extrato Primitivo (% Plato) 15

Prazo de consumo preferencial

18 meses após engarrafamento (ver na embalagem)

Temperatura recomendada de consumo 7 – 10 °

Alergénios Glúten

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

Formatos disponíveis Garrafas 33cl / Barril 30L

