

Sovina

LAGER HELLES MUNICH

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 Lager

Estilo / Conceito Interpretação do estilo Helles de Munique, muito popular no sul da Alemanha, que surgiu em 1894 para combater as Pilsners da República Checa.

Ingredientes Água. **Malte:** Pilsner, Pale Ale, Carapils. Lúpulos: Hallertau Perle, Saaz. Levedura.

NOTAS DE PROVA PELOS CERVEJEIROS

Aparência Amarelo médio, até ouro claro.

Aroma A malte de cevada e subtil nos lúpulos e citrinos.

Sabor Levemente doce e maltoso, com ligeiro amargor harmonizado.

Palato Corpo e carbonatação médios. Uma cerveja muito suave.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume 5,2%

IBU 16,7

Extrato Primitivo (% Plato) 13

Prazo de consumo preferencial 18 meses após engarrafamento (ver na embalagem)

Temperatura recomendada de consumo 4 – 6 °

Alergénios Glúten

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

Formatos disponíveis Garrafas 33cl / Barril 30L

