

# 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

