

# Sovina

## STOUT DRY STOUT

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** As Stouts surgiram da tentativa de capitalizar o sucesso das Porters londrinas, originalmente como versões mais fortes das Porters. Com o tempo foram suavizando, com o sub-estilo Dry Stout a destacar-se dentro da categoria pela sua leveza e final seco.

**Ingredientes** Água. Malte: Maris Otter, Crystal, Munich, Caramel Wheat, Roasted Barley, Flaked Oats. Lúpulo: Fuggles, East Kent Goldings. Levedura.

### NOTAS DE PROVA PELOS CERVEJEIROS

**Aparência** Cor preta a castanho.

**Aroma** Café, malte torrado, caramelo e cacau.

**Sabor** Tostado, amargor e acidez moderados.

**Palato** Corpo e carbonatação média, macia e cremosa.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Álcool / Volume** 5,2%

**IBU** 39,6

**Extrato Primitivo (% Plato)** 13

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

**Temperatura recomendada de consumo** 4 – 11 °

**Alergénios** Glúten

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

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



ESPORÃO