

Sovina

TRIGO WEISSBIER

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 Inspirada pelas cervejas do estilo Weissbier, típicas da Baviera no sul da Alemanha e produzidas com uma percentagem significativa de malte de trigo.

Ingredientes Água. Malte: Pilsner, Wheat, Carapils, Flaked Wheat. Lúpulos: Hallertau Perle, Hallertau Mittelfrüh. Levedura.

NOTAS DE PROVA PELOS CERVEJEIROS

Aparência Cor clara, naturalmente turva.

Espuma persistente.

Aroma Malte de trigo, ligeiramente frutado a banana e cravinho.

Sabor Ligeiramente doce equilibrado com toque cítrico.

Palato Corpo leve e refrescante.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume 4,9%

IBU 11

Extrato Primitivo (% Plato) 12

Prazo de consumo preferencial

18 meses após engarrafamento (ver na embalagem)

Temperatura recomendada de consumo 5 – 8 °

Alergénios Glúten

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

Formatos disponíveis Garrafas 33cl / Barril 30L

