

XOISE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS

La Rubia de Rizos

Imagen

Es una ilustración de una joven con el pelo rubio y rizados. La ilustración está inspirada en el cartel de una película de los años 60. De aire clásico y un poco pop, transmiten un aire de juventud y rebeldía. La ilustración es una muchacha sacándose las gafas de sol, con un aire de misterio y carácter. La imagen al igual que la cerveza, es capaz de definir la personalidad ó la naturaleza de esta cerveza artesanal de calidad, en un solo instante. Está inspirada en mi hija Xiana, que con su pelo rubio lleno de rizos, recuerdan a la espuma de esta cerveza.



Elaboración

Se trata de una Belgian Blond Ale. Una cerveza de alta fermentación, y segunda fermentación en botella.

Elaborada en Galicia con agua de manantial de Allariz, maltas de cebada, trigo y lúpulos nobles. Su segunda fermentación en botella de 75Cl, facilita su conservación y longevidad en botella. Además de ser un volumen optimo para compartir, la toma de espuma es mejor. Más sabrosa y persistente en la copa.

Esta cerveza está pensada para poder acompañar cualquier tipo de comida y satisfacer a aquellos, que quieran tomar cerveza de alta calidad, mientras comen.



XOSE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS



NOTAS DE CATA La Rubia de Rizos

Estilo *Es una cerveza rubia oscura, con cuerpo y elegante. Tiene una espuma fina y definida, de persistencia media, que recupera con facilidad. La espuma recuerda casi a las cervezas nitrogenadas.*

Color *Tiene matices de oro viejo, en proyección como la llama de una vela. Dorada pero con una excelente transparencia, no habitual en este estilo de cervezas.*

Aromas *Es una cerveza muy equilibrada entre alcohol, aromas y sabor. 7 grados alcohólicos que no sobresalen, quedando bien equilibrados con su malta Pilsner. Si bien tiene un lúpulo Saaz, originario de la República Checa, no prevalece ni en amargor ni sobre otros aromas. Se trata de un lúpulo noble, suave y agradable, terroso y especiado. Tiene ligeras notas a aromas de levadura y cereales frescos.*

Sabor *En un primer momento se aprecia un marcado sabor dulce, recuerda a la miel con suaves matices a caramelo. Se aprecian sutilmente piña y melocotón maduros. Ligeros toques especiados, a vainilla, semillas de cilantro tostadas y matices cítricos, todos ellos muy balanceados y equilibrados.*

Maridaje *Se trata de una cerveza que puede tomarse sola. Pero gracias a sus matices afrutados y ligeramente especiados, estructura, su moderado grado alcohólico y equilibrio general. La convierten en una excelente acompañante, para degustarla acompañando tanto pescados como carnes.*

+ Info www.xlsebio.es