



Nombre cerveza: **SanFrutos “Especial”**

Marca: SanFrutos

Tipo: Ale

Estilo: Pale/Amber Ale

Ingredientes: Maltas Pale, Munich y Caramel, Lúpulos Nugget, Saphir, Summit, Cascade y Polaris.

Alcohol: 6,5 %.

Amargor: 31 IBU.

Color: 22 EBC

Temp. Servicio: 4 – 6 °C

Ficha de cata de la cervecería:

Apariencia: Cerveza de intenso color ambar, brillante, de espuma fina color marfil. Tiene una carbonatación suave.

Aroma: Suave aroma de malta tostada, caramelo, bollería, procedente de las maltas. Aroma elegante de lúpulos que recuerdan a frutas madura, madera y notas pináceas.

Sabor: Delicioso amargor, muy equilibrado con el dulzor. El alcohol está muy bien integrado y apenas se percibe. Es muy agradable el sabor de las maltas caramelizadas, que no tapa el sabor de los lúpulos. La carbonatación suave y fina hace de ella una cerveza de trago largo.

Es una cerveza sabrosa e intensa, pero muy equilibrada. Adecuada para aquellos que busquen una buena cerveza de iniciación, pero también para los más cerveceros.

MEDALLA DE ORO BARCELONA BEER CHALLENGE 2017. AMERICAN AMBER ALE.