

CASIMIRO MAHOU

JACOMETREZO

JACOMETREZO, *Cerveza Ale*

Es una cerveza ale, de alta fermentación, inspirada en las cervezas de Abadía.

Jacometrezo, vio nacer el primer comercio que mostró la originalidad de Casimiro Mahou.

Casimiro Mahou

SU VASO

El vaso para nuestra cerveza Ale es el tipo Snifter, con amplia superficie inferior diseñada para la transferencia del calor de la mano. Aquí tenemos una cerveza que evoluciona en el vaso y que invita a ser consumida con calma y relax. La parte superior se estrecha hacia adentro para potenciar los aromas.



DETALLE INGREDIENTES

- Alc. 6.4% vol
- **INGREDIENTES:** agua, malta de cebada y de trigo, lúpulo, levadura.
- **MALTAS:** 100% malta. 4 tipos de malta (50% Pilsen, 25% Trigo, 15% Carared, 10% Caramunich).
- **LÚPULOS:** 4 tipos de lúpulo (Nugget, Hallertau Tradition, Saaz, Strissel Spalt).
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8°C

NOTA DE CATA

Cerveza parecida a las cervezas de Abadía. De apariencia rojiza y transparente, con espuma de color beige y destellos verdosos del lúpulo. En la cerveza domina el color cobre intenso o ámbar rojizo oscuro. **Olor completo y equilibrado, con notas especiadas de clavo y coriandro.** En segunda instancia la malta tostada y el carácter del lúpulo. **En sabor se percibe el cereal tostado, algo caramelizado y dulce, recordando a miel de brezo.** De textura resulta **intensa de cuerpo y de tránsito cremoso en boca.**

MARIDAJE

- Carnes rojas
- Caza mayor
- Quesos de curación e intensos