



CARACTERÍSTICAS

WINTER HONEY ALE, elaborada con romero y miel de romero.



INGREDIENTES

AGUA, MALTAS DE CEBADA, ROMERO, MIEL DE ROMERO Y LEVADURA.

Triple malta, doble fermentación, sin gas añadido, sin filtrado ni pasteurizado.



ASPECTO VISUAL

La Socarrada es una cerveza de color ámbar y denso.



CATA

Una cerveza que continúa madurando dentro de la botella y con levadura residual en el fondo de la botella necesaria para su evolución.

Recuerda a una cerveza de estilo Bockbier, sin olor a alcohol. Aparece también un discreto toque de madera, posiblemente debido a la levadura.

Es muy evidente y domina todo el perfil de romero con sus olores de pan tostado y corteza de pan mojado.

En la tercera degustación, aparecen notas de cereza, caramelo, pera y pimienta negra. Amargor discreto.

Efervescencia justa y correcta. Persistencia notable del perfil de maltas tostadas en la vertiente dulce.



DATOS TÉCNICOS

Alc.: 6 % Vol.

PALETIZACIÓN

Formato: 0,33

Bot. por caja: 20

Bot. por pallet: 1280

Su sabor característico a romero y miel la definen como una cerveza gastronómica.

Galardonada en 2012 y 2016 como uno de los mejores sabores del mundo por el International Taste & Quality Institute de Bruselas (Bélgica)

Galardonada en 2015 con la medalla de bronce en la South Beer Cup de Sudamérica dentro del estilo cervezas especiales y herbales.