

FICHA DE CATA *Cerveza San Gabriel*



Cerveza San Gabriel: Cerveza artesana suavemente tostada e inspirada en tiempos de San Luis de Montfort, fundador de los Hermanos Gabrielistas, y además en honor al tricentenario (S. XVIII).

Una nueva andadura de la Bodega San Gabriel en la que se realiza una nueva cerveza, al igual que se realizaban antiguamente en los monasterios la Cerveza de Abadía.

Características generales: Una cerveza Ale, turbia como se hacían antiguamente, con toques tostados, realizada en dos fermentaciones y con productos totalmente naturales y según las más antiguas recetas incorporando únicamente Malta de Cebada, Lúpulos, Levadura y Agua.

Visual: El color tostado que recuerda a caramelo, con un tono mate que nos indica que no ha sido filtrado y sin embargo tiene un alto grado de transparencia y con buena vivacidad que muestra la salida pausada pero persistente del gas que contiene.

Con una espuma blanca, fina, persistente que indica que su grado alcohólico no es excesivo.

Olfativa: Cuando olemos se pone de manifiesto el aroma a pan tostado y un ligero matiz a regaliz así como la presencia del lúpulo que se manifiesta en aromas herbales y a flor blanca.

Gustativa: En una primera impresión se nota los sabores a pan tostado y dulce propios de la malta, después el sabor amargo del lúpulo pero bien integrado que queda marcado de manera elegante en el retrogusto. Siendo una cerveza tostada con equilibrio, como las cervezas de Abadía prevalece el dulce de la entrada en boca sobre el amargo, aunque en el postgusto domina el amargo herbal del lúpulo que perdura en el tiempo con una agradable sensación de frescor.

Se trata de una cerveza de Abadía curiosamente transparente con una buena combinación de aromas y sabores que perduran en el tiempo indicando que es muy estructurada.

Temperatura adecuada de consumo entre 7-8°C

Alcohol: 4,7%

Capacidad: 33cl

Unidad caja: 24 botellas

Fecha consumo preferente: Aproximadamente 12 meses desde su embotellado.

Ingredientes: Malta de cebada, lúpulo, levadura y agua.