

MUSTACHE BLANCA DE TRIGO



INGREDIENTES

- 3 tipos de malta de cebada importadas de Europa
- 3 tipos de lúpulos importados de Estados Unidos
- Trigo ecológico crudo (no malteado) de Zamora
 - Cáscara de naranja amarga
- Tomillo recogido a mano en los pinares de Montemayor de Pililla (Valladolid)
- Agua pura, desmineralizada, por ósmosis inversa
- Levadura de alta fermentación, ALE

CARACTERÍSTICAS

- Contenido alcohólico: 5,8 % Volumen
- Grado amargor: 20 IBUS (International Bitter Units)
 - Fermentación alta (ALE)
- Doble fermentación, la segunda en botella. Durante la cual, por acción de las levaduras, y por un proceso completamente natural, se crea la carbonatación.
- Ingredientes 100% naturales, de la máxima calidad.
- Proceso productivo 100% natural.

FICHA de CATA

- Color amarillo brillante, que se traduce en tono blanquecino muy opaco al añadir la levadura del fondo.
2 SRM (Standard Reference Method)
- Espuma muy blanca, densa y persistente. Rastro en vaso llamativo (encaje de Bruselas). Burbuja muy fina y elegante, por una refermentación en botella y maduración, con control de temperatura y tiempos muy exhaustiva.
- Olores muy florales debido al uso de lúpulos aromáticos en la fase final de la cocción, así como la acción del tomillo. Predominan los recuerdos a frutas exóticas, como el mango. Y a naranja, debido a la cáscara usada. Presencia en nariz de semejanzas con el pan, por el trigo no malteado.
- Entrada en boca de trago largo muy refrescante. Retrogusto con un sutil amargor. Desarrollo final marcado por el paso de sabores que recuerdan a plátano, fruta de la pasión, cereales. Hasta llegar al sabor persistente que dejarían el tomillo y la cáscara de naranja.
- Se recomienda servir en copa tipo vino (para retención de aromas). Situando primeramente la copa en posición inclinada, para finalizar en posición vertical, y que se produzca una densa espuma que permita que los aromas no se volatilicen.
- Temperatura de servicio entre los 5 y los 8 grados Celsius. A temperaturas inferiores los sabores, aromas y matices se minimizan.
- Enfriado en posición vertical, para que las levaduras se sitúen en el fondo. Es decisión del consumidor el añadirlas. Para ello, deberá dejar la última parte del líquido en la botella, y remover en círculos. Para, a continuación, servir a la copa.
- Marida a la perfección con platos con carácter, con sabores intensos. Como los pescados con marcada personalidad, como el bacalao y el rape. Perfecta también como maridaje de carnes no rojas. E ideal para acompañamientos exóticos, como el sushi o el cuscús. Y comidas picantes, o especiadas.