

MUSTACHE NEGRA MARINERA, HECHA CON MAR DE LAS RÍAS BAIXAS



FILOSOFÍA

Durante siglos, en los pueblos marineros de Europa existe la tradición de acompañar las ostras y mariscos con cerveza negra. Incluso existen cervezas denominadas oyster stout, elaboradas con ostras. Mustache adopta ese maridaje perfecto y crea la primera cerveza negra del mundo elaborada con agua de mar.

INGREDIENTES

- 6 tipos de malta de cebada importadas de Europa
- 3 tipos de lúpulos importados de Estados Unidos
- Agua de Mar de las Rías Baixas (Galicia). Purificada y microfiltrada para eliminar cualquier sustancia orgánica, sin afectar a los componentes salinos.
- Pimienta Roja de la Guayana Francesa.
- Levadura de alta fermentación, ALE

CARACTERÍSTICAS

- Contenido alcohólico: 5,3 % Volumen
- Grado amargor: 25 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.
 - Cerveza de tipo Brown Ale.

FICHA de CATA

- Color marrón muy oscuro, casi negro, con algún reflejo cobrizo. 26 SRM (Standard Reference Method)
 - Espuma de color caramelo, densa y persistente.
- Carbonatación media. Burbuja muy fina y elegante, por una refermentación en botella y maduración, con control de temperatura y tiempos muy exhaustiva.
- Destacan los aromas a maltas tostadas y escamas de sal. Afloran aromas que recuerdan al café y al caramelo.
- Entrada en boca de trago corto, caracterizado por los sabores clásicos de las cervezas negras: torrefacto, regaliz negro, y algunas notas a cacao.
- Desarrollo en boca muy agradable, caracterizado por el frescor del agua de mar. Este desarrollo en boca hará que los siguientes tragos sean más largos.
- Retrogusto final donde aflora el toque a pimienta roja. Incluso, dependiendo de la sensibilidad del cliente, puede dejar un pequeño picor en la punta de la lengua. Sin duda, esta característica prepara la boca para el siguiente trago, e incluso, hace más apetecible un bocado de comida.