



www.rosita.cat



ROSITA D'IVORI

Cerveza rubia, con burbujas finas y elegantes, ligera en copa, una turbidez poco marcada a pesar de sufrir una segunda fermentación en botella y tener las levaduras precipitadas (Lías). Espuma blanca y consistente en copa, muy atractiva a la vista.

En nariz es un conjunto cítrico, marcados por la piel de naranja y la misma pulpa. Aromas al cereal, en este caso el trigo, flores blancas también marcan mucho sus aromas, es una cerveza fresca y muy agradable olfativamente.

En boca la entrada es fresca, notas a las flores blancas encontradas antes en nariz, la naranja y el cilantro se hacen muy presentes y nos deja esa gustosa sensación refrescante.

El paso en boca es ligero y agradable, el pos gusto es resistente y una retronasal muy frutal. El final de boca sierra con un fino toque de amargor que nos deja notar la calidad de un lúpulo seleccionado.

Temperatura de servicio ideal: 5°C.

Maridaje: Ideal para servir de aperitivo, ya que su frescor y ligereza nos deja con ganas de más. El mismo frescor que nos sigue dando hace con que piense en un plato de pescado graso, o también un marisco que nos dejaría en plena armonía. Salsas grasas y quesos semi pueden ser un excelente maridaje.

Composición: Agua, malta de cebada, trigo, azúcar, jarabe natural, lúpulos, piel de naranja, cilantro y levaduras.