



www.rosita.cat



ROSITA NEGRA CON AVELLANAS DE ALCOVER

Cerveza negra con un color muy llamativo debido a sus reflejos a caramelo de azúcar o café. En copa es densa y su elegancia en el carbónico es muy apreciable.

Una espuma de color marrón claro, mas parecido a "café con leche", no es tan resistente en copa debido a contener avellanas que nos carga la persistencia de la misma. Pero resiste lo suficiente como para apreciarla y disfrutar.

En nariz es una cerveza única, ya que sus notas a avellanas tostadas están bien marcadas y sus notas a torrefacto, café, son predominantes en todo momento.

Realmente un producto único y recomendable para apreciar.

En boca tiene una entrada dulce y luego envolvente por el tostado de la avellana, el café también esta presente y el carbónico es apreciado en la hora que nos entra en boca. Un paso en boca ligero a pesar de ser una negra, pero realmente nos llena del gusto de la avellana y notas a la combinación de un buen malteado. Un final de boca largo y goloso.

Temperatura de servicio ideal: 7°C.

Maridaje: Su estructura y sabor nos dejan en un abanico para jugar con sus sabores y combinarla con platos sabrosos y diferentes en maridajes.

¿Cerveza con postre? Ideal para acompañar una carne a la brasa, postres de chocolate: Brownie y Coulant de Chocolate sería un maridaje Divino.

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