

Abadía Tostada

1025

Cerveza belga de abadía

Cerveza tostada de
receta propia
elaborada en la histórica
abadía de Val-Dieu

CERVEZA STRONG ALE o DUBBLE ALE

Cebada

Doble malta

Doble fermentación

No filtrada

33 cl

SIGLOS DE TRADICIÓN

«Hay que vivir del trabajo de nuestras manos», decían los monjes cistercienses de la abadía de Val-Dieu mientras elaboraban su cerveza. Hoy, 700 años más tarde, recuperamos su legado y mantenemos la filosofía que la vio nacer: el trabajo artesanal. Una peculiaridad que, junto a su segunda fermentación en botella y al uso de agua de manantial y maltas tostadas, nos permite disfrutar de una cerveza actual con un intenso cuerpo y sabor prolongado.



Media | **Alta** | Muy alta

IBUs: 55

Cuerpo: ●●○

Malta: ●●○

Lúpulo: ●●○

Alcohol: ●●○

Alc.: 8 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Maridaje: ternera a la parrilla con reducción de salsa de soja

De color ámbar oscuro con burbuja fina. Corona de espuma espesa y abundante. Fragantes aromas a café y moca con ligeros recuerdos a especias y maltas tostadas. En boca es intensa, compleja, especiada y con un final ligeramente amargo.

Cervezas similares de nuestra bodega:

Abadía Rubia y Abadía Navidad.

