

NARANJA VALENCIA LATE



DESCRIPCIÓN GENERAL

Una citrus lager elaborada en Galicia con piel de naranjas de la variedad Valencia Late. Naranjas que comienza a madurar hacia mediados de abril, principios de mayo, pudiendo permanecer en el árbol en perfectas condiciones hasta finales de junio. Esta fruta de la terreta inspiró a nuestros Maestros Cerveceros en la creación de esta nueva receta.

MATERIAS PRIMAS

- + Agua blanda
- + Malta Pilsen
- + Malta Tostada
- + Maíz
- + Lúpulos de la variedad Nugget y Perle
- + Lúpulos de la variedad Perle
- + Levadura de baja fermentación
- + Piel de naranjas de la variedad Valencia Late

PROCESO DE ELABORACIÓN

La piel de las naranjas de la variedad Valencia Late es máxima protagonista en la receta. Esta materia prima clave convive 10 días con la cerveza, durante el largo periodo de guarda establecido por los Maestros.

ESTADÍSTICAS VITALES

DENSIDAD ORIGINAL	12,8 °P
UNIDADES DE COLOR	8 E.B.C
UNIDADES DE AMARGOR	21 I.B.U
VOLUMEN DE ALCOHOL	5,6 % Vol.
Tª IDÓNEA DE CONSUMO	5-6 °C

FÁBRICA DE CERVEZAS
Estrella Galicia

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL

Cerveza de color dorado con una rosca corona de espuma blanca.

FASE OLFATIVA

Los aromas cítricos aportados por la piel de naranja se integran con las notas generadas por las maltas y los lúpulos. Una perfecta relación de respeto mutuo.

FASE GUSTATIVA

El mundo cítrico genera un intenso impacto inicial, teniendo como protagonista a la naranja. El amargo y el ácido se balancea con un ligero matiz dulce, dando como resultado una refrescante cerveza de sesión, con un largo regusto cítrico.

MARIDAJE

- + Preparaciones ligeras y frescas en las que se pueden incluir, ensaladas, pescados y carnes blancas.
- + El sushi y el sashimi son una excelente opción.
- + Los postres de frutas pueden ofrecernos un buen maridaje por afinidad.

ARAÑA DE PERCEPCIONES



TENEMOS
LO QUE HAY
QUE TENER.

