

LETRA

CERVEJA ARTESANAL MINHOTA

PRODUTOR Fermentum, engenharia das fermentações Lda

REGIÃO Vila Verde - Portugal

TIPO Port Barrel Aged Sour Ale

ÁLCOOL 12%vol

INGREDIENTES Água do Minho, maltes de cevada e trigo, lúpulo e levedura.

NOTA de PROVA

Esta cerveja é uma Sour Ale que estagiou em barricas de vinho do Porto da Quinta do Portal. Trata-se de um blend de barricas com diferentes tempos de maturação (até 2 anos). De cor avermelhada, torna-se evidente na boca a madeira de carvalho e as notas de Porto envolvidas numa acidez refrescante.

SUGESTÃO

Beber preferencialmente a 13°C em copo de boca larga, mas não deixe de a testar com carnes assadas, caça ou peixes gordos.

Faça uma combinação com alguns chocolates ou queijos à sobremesa.

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL



O ENCONTRO DE DOIS MUNDOS...

UMA EDIÇÃO DE UMA CERVEJA MATURADA EM CASCOS DE VINHO DO PORTO, FRUTO DA PARCERIA DA CERVEJA LETRA E A QUINTA DO PORTAL.