



PRODUTOR Fermentum, engenharia das fermentações Lda

REGIÃO Vila Verde - Portugal

TIPO Belgian Dark Ale Port Barrel Aged

ÁLCOOL 10%vol

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

NOTA de PROVA

Esta Dark Ale foi maturada em cascos de Vinho do Porto, e é resultante da parceria dos mestres da Cerveja Lertra e da arte de envelhecer e de criar *blends* da Quinta do Portal.

De cor âmbar escuro, aromas apimentados e frescos, mostra em boca uma bela acidez, boa presença, carbonatação moderada, e um final longo e fresco, com as notas de madeira bem integrada com o carácter de lúpulo e malte, conferindo uma complexidade ímpar.

SUGESTÃO

Beber preferencialmente a 12°C, em copo de boca larga, mas não deixe de a testar com carnes, assados, caça... mas não se fique por aí. Teste com algum chocolates ou queijos.