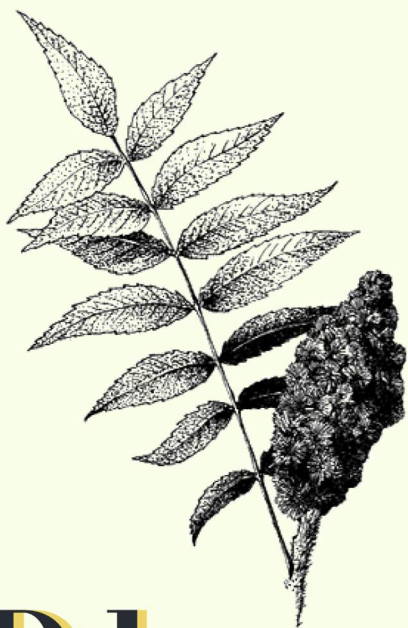


SUMAC ALE



# Rhus

LA CERVEZA  
QUE LLEGÓ DE ORIENTE

33CL / 4.8%



# Rhus BEER

Sumac Ale

## LA CERVEZA QUE LLEGÓ DE ORIENTE

En otra época, las especias se consideraban un bien tan preciado que su valor era equiparado al de las joyas. Productos de lujo, solo al alcance de ricos y pudientes. Utilizando las conocidas rutas fenicias y más tarde las venecianas, surcaban mares y atravesaban desiertos para el deleite de los poderosos de la época.

Entre ellas viajaba el zumaque, que hasta entonces llenaba de sabor las cocinas de los países de Oriente. Un exótico lujo rojizo, ácido pero equilibrado, de carácter sabroso y con propiedades medicinales, que había llegado para quedarse...

Así, ayudados por este suntuoso aderezo que nos regalaron las grandes rutas de las especias, ¿por qué no crear una cerveza que gustosamente hubieran bebido nobles, reyes, califas o nasís?

## NOTAS DE CATA

Cerveza rubia, suave y equilibrada. Con un matiz muy especial, el toque exótico del *sumac*; una combinación del frescor de la cebada y el toque cítrico de esta especia.

### COLOR

Rubia con tonos dorado tostado y espuma blanca.

### AROMA

Se forma un equilibrio exótico entre un olor muy sutil y refrescante a pétalos de rosa y jazmín con pequeños guiños a flor de hibisco, con una presencia importante de fruta roja de frambuesa y fresa.

### SABOR

Completando a los aromas, el primer trago es algo dulce, a continuación y rápidamente aparece la acidez cítrica, recordando al pomelo y lima con toques de piña, que perduran en boca.

### TACTO

Trago largo, elevada astringencia balanceada con el cereal, CO<sub>2</sub> alto.

### MARIDAJE

Mariscos y pescado, risottos, verduras a la plancha y quesos de masa blanda.

### CÓMO SERVIR

Aconsejamos servir en frío, 4°-8°C, en 1/3 de copa de vino