

CARACTERISTICAS DE LAS CERVEZAS SINAGOCA

SINAGOCA BELGIAN LAGER



Alcohol: 5,0% Vol.

IBUs (amargor): 12

Color EBC: 15,6

Maltas: Pilsner y Viena.

Lúpulo: Cascade.

Ingredientes: Agua, malta de cebada, lúpulo y levadura.

Cerveza artesanal rubia y ligera, de tipo pilsner, con notas afrutadas en cuerpo en contraste con un retrogusto amargo final, dando lugar a una cerveza refrescante. Aroma herbáceo y floral, donde predomina el aroma a hierba fresca en contraste con el aroma drupáceo proveniente de la malta de cebada. Color dorado brillante.

El resultado es una cerveza equilibrada en cuerpo, ligera y con retrogusto dulce.

Elaborada con 100% malta de cebada.

CERVEZA SINAGOCA, S.L.

42100 – Agreda (Soria)

Tfnos.: 876.162.397 / 635.537.211 / 660.914.590

Email: cervezasinagoga@gmail.com

<http://cervezasinagoga.wix.com/inicio>



CARACTERISTICAS DE LAS CERVEZAS SINAGOCA

SINAGOCA OLD ENGLISH BITTER



Alcohol: 4,5% Vol.

IBUs (amargor): 40,5

Color EBC: 19,7

Maltas: Pale Ale, 3 maltas caramelo y cebada chocolate.

Lúpulo: Northern Brewer y Cascade.

Ingredientes: Agua, malta de cebada, lúpulo y levadura.

Cerveza artesanal de color ámbar, ligera, de estilo Old English Bitter, totalmente transparente.

Predominio de amargor proveniente del lúpulo y de las maltas chocolate, en contraste con las notas afrutadas de la malta de cebada, dando lugar a una cerveza refrescante.

Equilibrio en aroma, con el contraste del floral del lúpulo y el pan de la malta de cebada. En aroma la cerveza está muy equilibrada entre lúpulo y malta, aunque en boca, en la cerveza predomina el sabor del lúpulo. Color ámbar con toques rojizos.

El resultado es una cerveza ligera, amarga y de trago largo.

Elaborada con 100% malta de cebada.

CERVEZA SINAGOCA, S.L.

42100 – Agreda (Soria)

Tfnos.: 876.162.397 / 635.537.211 / 660.914.590

Email: cervezasinagoga@gmail.com

<http://cervezasinagoga.wix.com/inicio>



CARACTERISTICAS DE LAS CERVEZAS SINAGOGA

SINAGOGA IRISH RED ALE



Cerveza con etiqueta roja.

Alcohol: 5,0 % Vol.

Ingredientes: Agua, maltas de cebada, lúpulos y levadura.

Nota de cata: Cerveza artesanal tostada, con marcados tintes rojos y cuerpo ligero. La fermentación en altas temperaturas y la utilización de maltas de color hacen de ella una cerveza tipo Ale con sabor y aromas caramelizados y amargor floral.

Maridaje: Ideal para maridar con carnes ligeras, pescados y mariscos. Temperatura de consumo: 4-6°C. Servir en copa de cristal.

Elaborada con 100% malta de cebada.

CERVEZA SINAGOGA, S.L.

42100 – Agreda (Soria)

Tfnos.: 876.162.397 / 635.537.211 / 660.914.590

Email: cervezasinagoga@gmail.com

<http://cervezasinagoga.wix.com/inicio>



CARACTERISTICAS DE LAS CERVEZAS SINAGOCA

SINAGOCA LADY IN BLUE



Cerveza con etiqueta azul. Cerveza de trigo. Weissbier.

Alcohol: 5,2 % Vol.

Ingredientes: Agua, maltas de cebada y trigo, lúpulos, piel de naranja, semillas de cilantro y levadura.

Nota de cata: Una cerveza rubia de alta fermentación con gusto y aroma a frutas debido a la incorporación de piel de naranja y semillas de cilantro, de estilo Belgian White, de cuerpo suave y cremoso con un final refrescante y floral. Es el resultado a una combinación perfecta de las mejores variedades de maltas y lúpulos de España y de Alemania.

Maridaje: Ideal para maridar con carnes ligeras, legumbres, pescados o mariscos.

Temperatura de consumo: 2-4°C. Servir en copa de cristal.

Su nombre hace referencia a un gran personaje histórico de Agreda conocido en EEUU por el nombre de "Lady in Blue". La etiqueta en blanco y azul recrea la vestimenta habitual de dicho personaje. El tono blanco de la etiqueta hace también referencia a la denominación habitual de las cervezas de trigo (Weissbier: cervezas blancas).

CERVEZA SINAGOCA, S.L.

42100 – Agreda (Soria)

Tfnos.: 876.162.397 / 635.537.211 / 660.914.590

Email: cervezasinagoga@gmail.com

<http://cervezasinagoga.wix.com/inicio>

