

CERVEZA TOSTADA DE ABADIA

MASET



Maset prepared according to the recipe, following the tradition of monks brewing Cistercians. Performs its second fermentation in the bottle and not subjected to any filtering, which gives rise to an intense body and taste prolonged. Its color is a dark ruby and if its aroma refers to the coffee / mocha, mocha on the palate disappears to leave a light and pleasant taste that does not release any bitterness. Its foam is black and trimmed at the edges.

Double Malta
Double fermentation
Any filtration
Toast
8% Vol.
33 cl. Code: 1025



Maset la prepara de acuerdo con la receta que sigue la tradición de elaboración de los monjes Cistercienses. Experimenta una segunda fermentación en botella y no está sometida a ninguna filtración, lo que proporciona un cuerpo intenso y un sabor prolongado. Su color es rubio oscuro y su aroma nos remite al café moka. En el paladar el aroma moka desaparece para dejar un gusto ligero y placentero que no libera ningún sabor amargo. Su espuma es negra y estilizada en los extremos.

Doble Malta
Doble fermentación
No filtrada
Rubia
8% Vol.
33 cl. Código: 1025

