

HERDADE DO ROCIM MiMi

CERVEJA ARTESANAL - GRAPE ALE



DESCRIÇÃO › Cerveja Artesanal com mosto de Uva Antão Vaz.

INGREDIENTES › Malte de Cevada, Lúpulo, Mosto de Uva Antão Vaz, Água e Leveduras.

PROCESSO PRODUTIVO ›

- . Moagem do malte;
- . Brassagem (Transformação do amido de malte em açúcar);
- . Filtração (Separação das partes sólidas);
- . Fervura do mosto (Adição do lúpulo nesta fase);
- . Adição do mosto de uva ao mosto de cerveja na ânfora;
- . Fermentação em ânfora (Cerca de 12 dias);
- . Decantação a frio (Cerca de 2 meses)
- . Priming (Adição de açúcar à cerveja) e Engarrafamento;
- . Refermentação e maturação em garrafa (Cerca de 2 meses).

TEOR ALCOÓLICO › 7,9 %

NOTA DE PROVA › Cerveja de cor dourada e espuma branca. Aroma frutado proveniente da uva e leve sabor a malte.

HERDADE DO ROCIM MiMi

CRAFT BEER - GRAPE ALE



DESCRIPTION › Craft Beer with Antão Vaz grape must.

INGREDIENTS › Barley malt, hops, antão vaz grape must, water and yeasts.

PRODUCTIVE PROCESS ›

- . Malte Grist;
- . Brewing (Transforming malt starch in sugar);
- . Filtration (Separating solid fractions);
- . Must Boiling (Addiction of hops at this stage);
- . Addition of grape must to the beer must in amphora;
- . Fermentation in Amphora (About 12 days);
- . Cold Settling (About 2 months);
- . Priming (Addiction of sugar to the beer) and bottling;
- . Re-fermentation and bottle maturation (About 2 months).

ALCOHOL CONTENT › 7,9 %

TASTING NOTES › Golden coloured beer with white foam. Fruity aroma from the grape with a soft malte taste.