Equilater

IMPERIAL STOUT

*Envejecida en barrica de castaño*

Damm

# TE PRESENTAMOS EQUILATER NUESTRA IMPERIAL STOUT

*Envejecida en barrica de castaño y con un toque mediterráneo.*

# MALTAS TOSTADAS

MADERA DE CASTAÑO

MATICES MEDITERRÁNEOS

EQUILÁTER ES UNA IMPERIAL STOUT INTENSA, ENVEJECIDA EN BARRICA DE CASTAÑO DEL MONTSENY Y CON UN CARACTERÍSTICO TOQUE MEDITERRÁNEO QUE LE OTORGAN LOS HIGOS SECOS Y EL HINOJO.

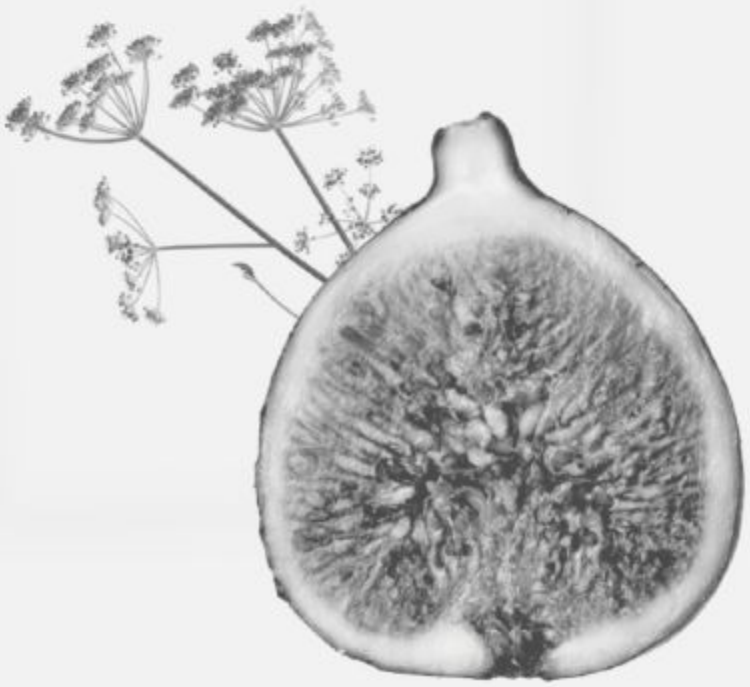
PARA LOGRAR TODA LA EXPRESIVIDAD Y COMPLEJIDAD DEL ESTILO IMPERIAL STOUT, HEMOS SELECCIONADO CUATRO TIPOS DE MALTAS. SUS DIFERENTES PROPORCIONES, SUS SABORES Y AROMAS CARACTERÍSTICOS ESPECÍFICOS LE APORTAN UN MARCADO CARÁCTER.

*Malta Pale Ale: es la malta principal en la receta de Equilater. Aporta estructura y notas aromáticas afrutadas y dulces.*

*Malta Abadía: complemento perfecto de la malta Pale Ale. Potencia las notas a frutos secos y miel, y contribuye al perfil con sus matices de chocolate.*

*Malta Caramelo: refuerza el cuerpo y el carácter a malta de Equilater. Además, le otorga color y notas de cereal y caramelo.*

*Malta Torrefacta: junto con la cebada tostada, es la responsable del color marcadamente oscuro. También aporta notas de café, cacao y chocolate negro.*



PARA DARLE UN CARACTERÍSTICO TOQUE MEDITERRÁNEO, A LA RECETA DE EQUILATER LE AÑADIMOS HIGOS SECOS E HINOJO.

*Hinojo: rico en notas especiadas y le confiere frescor.*

*Higos secos: le aportan redondez, armonía y equilibran el amargo. Además, le confieren dulzor y matices afrutados.*

*La incorporación de estos dos ingredientes permite a Equilater aumentar su complejidad aromática y el rango de maridajes.*

## EQUILATER ENVEJECE DURANTE DOS MESES EN BARRICA DE CASTAÑO DEL MONTSENY.

*Durante este tiempo, la cerveza incorpora algunos compuestos naturales presentes en la madera, adquiriendo así sabores más intensos como el caramelo, la vainilla o notas dulces.*

*Tras dos meses de envejecimiento, conseguimos añadir nuevos registros aromáticos, completar su madurez y alcanzar toda la plenitud de esta singular Imperial Stout.*

DAMM

MARIDAJE

FRANÇOIS CHARTIER

*Equilater es la cerveza elaborada mediante el maridaje molecular, una metodología que identifica las moléculas dominantes en las bebidas y busca alimentos que las compartan para lograr maridajes perfectos. La hemos desarrollado conjuntamente con François Chartier, uno de los sumilleres más influyentes del mundo y creador de las armonías moleculares.*

HASTA AHORA, CUANDO SE ELABORABAN LAS CERVEZAS,
LOS SUMILLERES BUSCABAN EL MARIDAJE GASTRONÓMICO.
AHORA INVERTIMOS EL PROCESO Y CREAMOS UNA CERVEZA
DONDE LOS INGREDIENTES SE HAN ELEGIDO PARA EL MARIDAJE.

*Stout:* *molécula cyclotene. Presente en todas las cervezas tipo Stout donde predominan las maltas tostadas. Un plato que marida bien con esta molécula podría ser un pincho de pulpo a la brasa y tocino confitado.*

*Hinojo:* *molécula anetole. Funciona perfectamente con platos frescos y hierbas anisadas como el ceviche.*

*Higos secos:* *molécula solerone. Combina perfectamente con sabores caramelizados, como por ejemplo una torta crujiente de foie y manzana caramelizada con curri.*

*Barrica:* *molécula furfural. Proviene de la maduración en barrica y es perfecta para un minicanelón tradicional de pollo y trufa.*

# NOTA DE CATA

EQUILATER ES NUESTRA INTERPRETACIÓN DEL ESTILO IMPERIAL STOUT, CON TOQUES MEDITERRÁNEOS.

DE COLOR MARRÓN OSCURO CASI NEGRO, ES MUY DENSA Y OPACA. SU ESPUMA ES COMPACTA, ABUNDANTE Y DE ASPECTO CREMOSO.

EN NARIZ, ES INTENSA Y DE PERFIL MUY RICO Y COMPLEJO; DESTACAN LOS AROMAS TOSTADOS, COMO EL CAFÉ, Y NOTAS A CARAMELO, NUECES Y VAINILLA, CON UN TOQUE MUY SUTIL Y FRESCO DE HINOJO.

EN BOCA, ES MUY EXPRESIVA, POTENTE Y RICA EN SABORES INTENSOS. TIENE UNA TEXTURA CREMOSA, CON MUCHO CUERPO. UN PALADAR OPULENTO.

EQUILIBRADA Y COMPLEJA, LAS NOTAS DULCES DE HIGOS SECOS SE BALANCEAN CON EL DELICADO AMARGOR FINAL. PRESENTA NOTAS A NUECES Y REGALIZ, Y MATICES TOSTADOS DE CAFÉ Y CACAO.

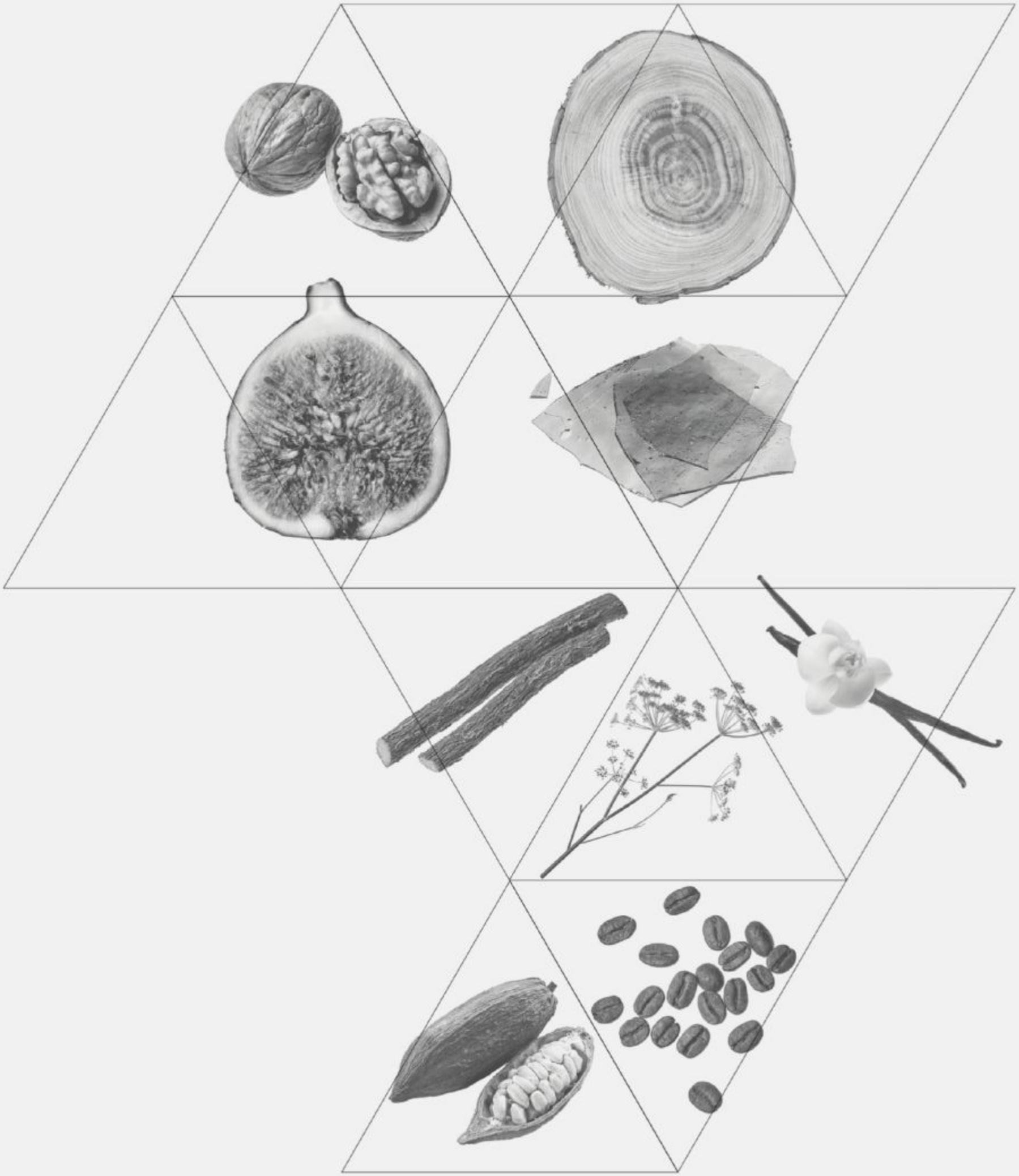
GRACIAS AL CONTRAPUNTO DEL HINOJO, REVELA UN FINAL MUY FRESCO, AGRADABLE Y LARGO, LOGRANDO EL EQUILIBRIO PERFECTO PARA CREAR EXCELENTES MARIDAJES GASTRONÓMICOS.

SE RECOMIENDA UNA TEMPERATURA DE SERVICIO DE 8 A 10°C EN UNA COPA ESTILO SAUVIGNON BLANC.

OSCURA

FRESCA

POTENTE



Damm