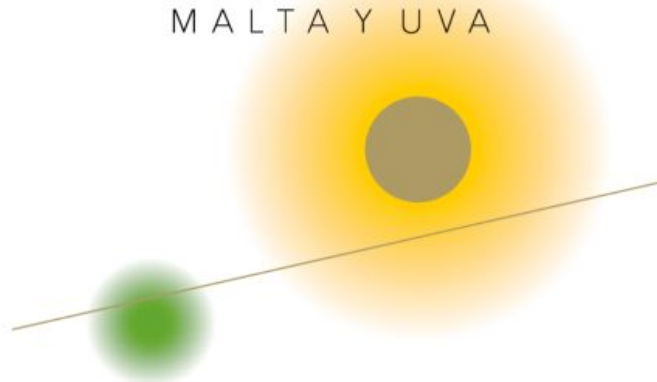


SOUR ALE
CERVEZA ÁCIDA DE
MALTA Y UVA



IDUET

Damm





LA NUEVA
CERVEZA ÁCIDA
ELABORADA CON
EL CELLER
DE CAN ROCA

DUET es el resultado de una
estrecha colaboración entre
Damm y El Celler de Can Roca.

Damm



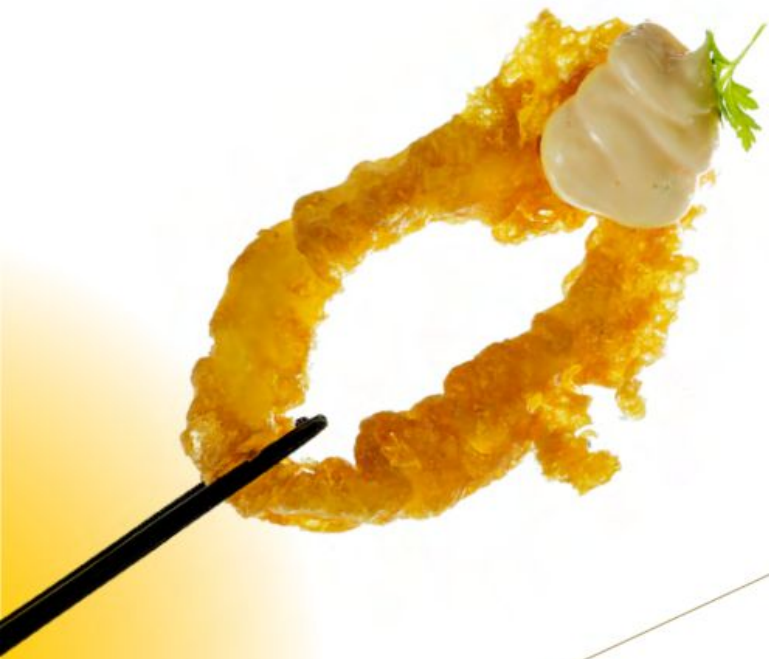
EL CELLER DE CAN ROCA



PARA ELABORAR
DUET UNIMOS
DOS MUNDOS:
MALTA DE
CEBADA Y UVA

DUET se elabora con mosto de
malta de cebada y mosto de uva
garnacha blanca. A esta mezcla
de mostos se le añaden bacterias
lácticas para aportar acidez.
Después, añadimos levaduras
para completar su fermentación.





MARIDAJE

- Curados y secados
- Fritos
- Tartars de pescado blanco
- Mejillones y Bivalvos
- Escabeches
- Confitados





NOTA DE CATA

Duet es una cerveza ácida donde convergen la malta y la garnacha blanca, representantes de cultivos y parajes de nuestro territorio y de la cultura de las bebidas del Mediterráneo. En su carácter encontramos la expresión de las bacterias lácticas y las levaduras Ale que dan lugar a una cerveza ácida, equilibrada y llena de matices.

De color dorado intenso es una cerveza con gasificación moderada ideal para acompañar pescado, marisco y otros productos de mar.

En nariz es intensa y exuberante. El olor es fresco y destacan aromas de fruta de hueso, cítricos y algún toque de fruta tropical.

En boca es compleja y bien equilibrada. La acidez característica de la uva aporta tensión, verticalidad y complejidad, mientras que la malta aporta un cuerpo, una estructura, una densidad y untuosidad que equilibran cada sorbo y la dotan de una agradable persistencia en boca.

Se recomienda una temperatura de servicio de entre 8 y 10° en una copa estrecha que permita la concentración de aromas.

DUET

Damm