

SOUR ALE
CERVENSA ÀCIDA DE
MALT I RAÏM



DIUET

Damm





LA NOVA
CERVESA ÀCIDA
ELABORADA AMB
EL CELLER DE
CAN ROCA

DUET és el resultat d'una
estreta col·laboració entre
Damm i El Celler de Can Roca.

Damm



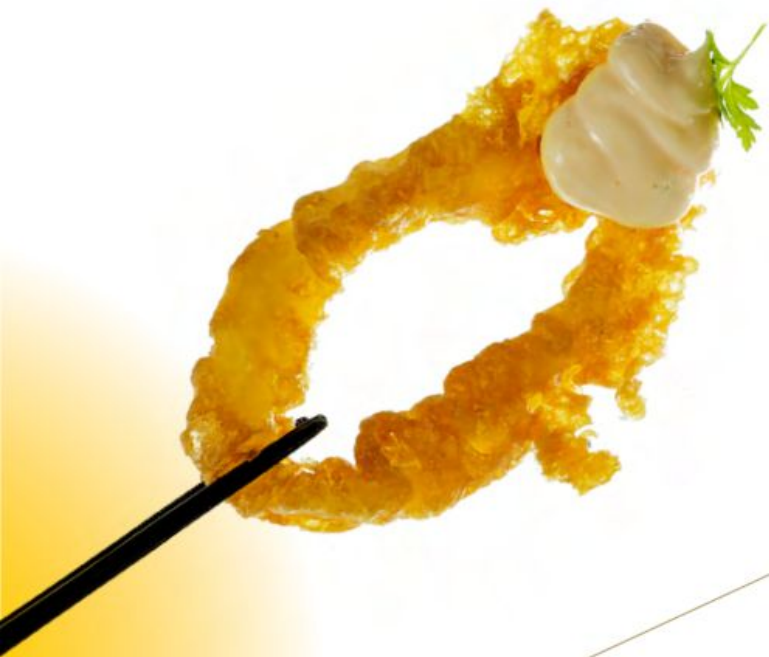
EL CELLER DE CAN ROCA

PER ELABORAR
DUET UNIM
DOS MONS: MALT
D'ORDI I RAÏM



DUET s'elabora amb most de malt d'ordi i most de raïm garnatxa blanca. A aquesta barreja de mosts s'hi afegeixen bacteris làctics per aportar acidesa. Després, hi incorporem llevats per completar la fermentació.





MARIDATGE

- Curats i assecats
- Fregits
- Tàrtars de peix blanc
- Musclos i bivalves
- Escabetxos
- Confitats





NOTA DE TAST

La Duet és una cervesa àcida en la qual convergeixen l'ordi i la garnatxa blanca, representants de cultius i paratges del nostre territori i de la cultura de les begudes del mediterrani. En el seu caràcter trobem l'expressió dels bacteris làctics i els llevats ale que donen lloc a una cervesa àcida, equilibrada i plena de matisos.

De color daurat intens, és una cervesa amb gasificació moderada que la fa ideal per acompanyar peix, marisc i altres productes de mar.

En nas és intensa i exuberant. L'aroma és fresca i hi destaquen notes de fruita de pinyol, cítriques i algun toc de fruita tropical.

En boca és complexa i ben equilibrada. L'acidesa característica del raïm hi dona tensió, verticalitat i complexitat, mentre que el malt hi aporta un cos, una estructura, una densitat i untuositat que equilibren cada glop i el doten d'una agradable persistència en boca.

Es recomana una temperatura de servei d'entre 8 i 10 °C en una copa de boca estreta que permeti la concentració d'aromes.

DUET

Damm