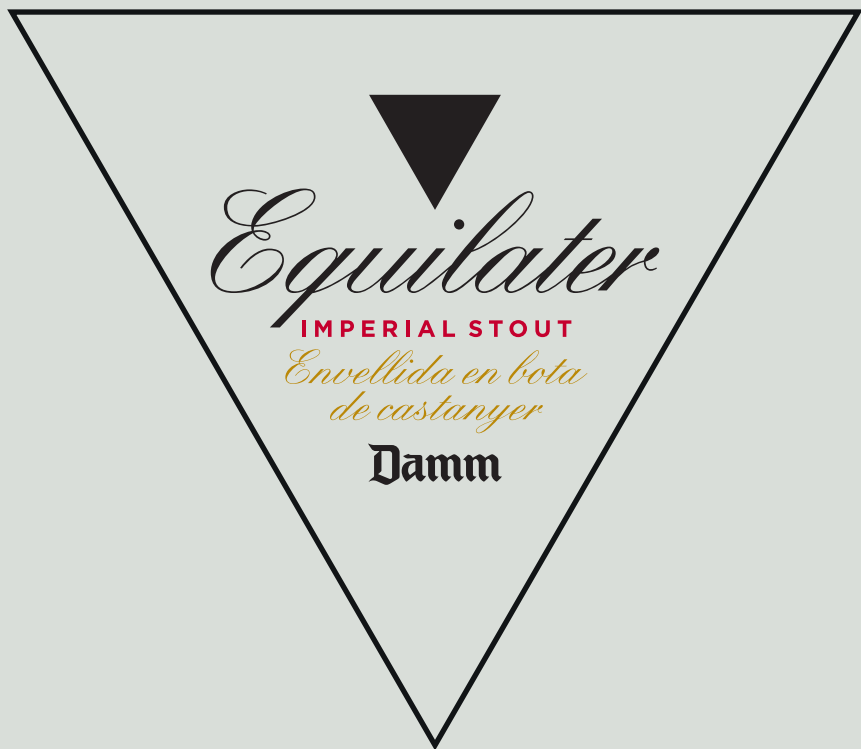






ET PRESENTEM EQUILATER LA NOSTRA IMPERIAL STOUT

Envellida en bota de castanyer i amb un toc mediterrani.

MALTS TORRATS

MATISOS MEDITERRANIS

FUSTA DE CASTANYER

EQUILATER ÉS UNA IMPERIAL
STOUT INTENSA, ENVELLIDA
EN BOTA DE CASTANYER DEL
MONTSENY I AMB UN
CARACTERÍSTIC TOC
MEDITERRANI QUE LI ATORGUEN
LES FIGUES SEQUES I EL FONOLL.



PER ACONSEGUIR TOTA L'EXPRESSIVITAT I LA COMPLEXITAT DE L'ESTIL IMPERIAL STOUT, IEM SELECCIONAT QUATRE TIPUS DE MALTS. LES SEVES DIFERENTS PROPORCIONS, ELS SEUS SABORS I AROMES CARACTERÍSTIQUES ESPECÍFIQUES LI APORTEN UN CARÀCTER MARCAT.

Malt Pale Ale: és el malt principal a la recepta d'Equilater. Aporta estructura i notes aromàtiques afruitades i dolces.

Malt Abadia: complement perfecte del malt Pale Ale. Potencia les notes de fruita seca i mel, i contribueix al perfil amb els seus matisos de xocolata.

Malt Caramel: reforça el cos i el caràcter de malt d'Equilater. A més, li atorga color i notes de cereal i caramel.

Malt Torrefacte: juntament amb l'ordi torrat, és el responsable del color marcadament fosc. També aporta notes de cafè, cacau i xocolata negra.



PER DONAR-LI UN CARACTERÍSTIC TOC MEDITERRANI, A LA RECEPTE D'EQUILATER LI AFEGIM **FIGUES SEQUES I FONOLL**.



Fonoll: ric en notes especiades i li confereix frescor.

Figues seques: li aporten rodonesa, harmonia i equilibren el gust amarg. A més, li confereixen dolçor i matisos afruitats.

La incorporació d'aquests dos ingredients permeten que Equilater augmenti la seva complexitat aromàtica i el rang de maridatges.

EQUILATER ENVELLEIX DURANT DOS
MESOS EN BOTA DE CASTANYER
DEL MONTSENY.

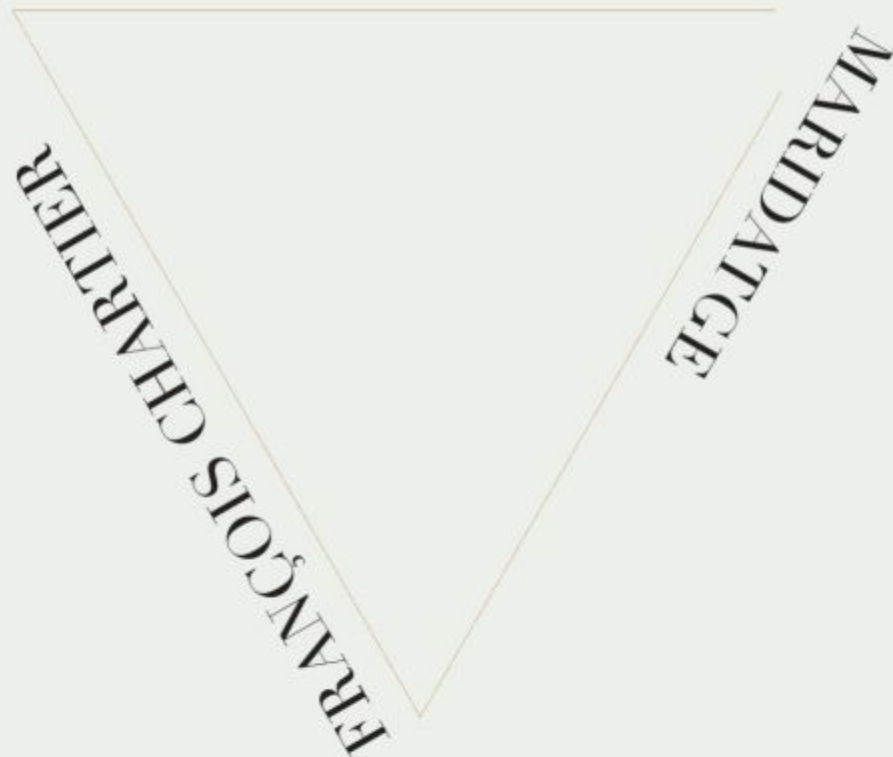


Durant aquest temps, la cervesa incorpora alguns compostos naturals presents a la fusta, d'aquesta manera adquireix sabors més intensos com el caramel, la vainilla o notes dolces.

Després de dos mesos d'envelliment, aconseguim afegir nous registres aromàtics, completar la seva maduresa i aconseguir tota la plenitud d'aquesta Imperial Stout singular.



DAMM



***Equilater**, la cervesa elaborada mitjançant el maridatge molecular, una metodologia que identifica les molècules dominants en les begudes i busca aliments que les comparteixin per aconseguir maridatges perfectes. L'hem desenvolupada conjuntament amb François Chartier, un dels sommeliers més influents del món i creador de les harmonies moleculars.*

FINS ARA, QUAN S'ELABORAVEN LES CERVESES, ELS SOMMELIERS BUSCAVEN EL MARIDATGE GASTRONÒMIC. ARA INVERTIM EL PROCÉS I CREEM UNA CERVESA ON ELS INGREDIENTS S'HAN TRIAT PER AL MARIDATGE.

*Stout: molècula **cyclotene**. Present a totes les cerveses de tipus Stout on predominen els malts torrats. Un plat que marida bé amb aquesta molècula podria ser un pinxo de pop a la brasa i cansalada confitada.*

*Fonoll: molècula **anetole**. Funciona a la perfecció amb plats frescos i herbes anisades com el cebiche*

*Figues seques: molècula **solerone**. Combina perfectament amb sabors caramel·litzats com, per exemple, una coca cruixent de foie i poma caramel·litzada amb curri.*

*Bota: molècula **furfural**. Prové de la maduració en bota, és perfecta per combinar amb un minicaneló tradicional de pollastre i tòfona.*



NOTA DE TAST

EQUILATER ÉS LA NOSTRA INTERPRETACIÓ DE L'ESTIL IMPERIAL STOUT, AMB TOCS MEDITERRANIS. DE COLOR MARRÓ FOSC, GAIREBÉ NEGRE, ÉS MOLT DENSA I OPACA. L'ESCUMA ÉS COMPACTA, ABUNDANT I D'ASPECTE CREMÓS.

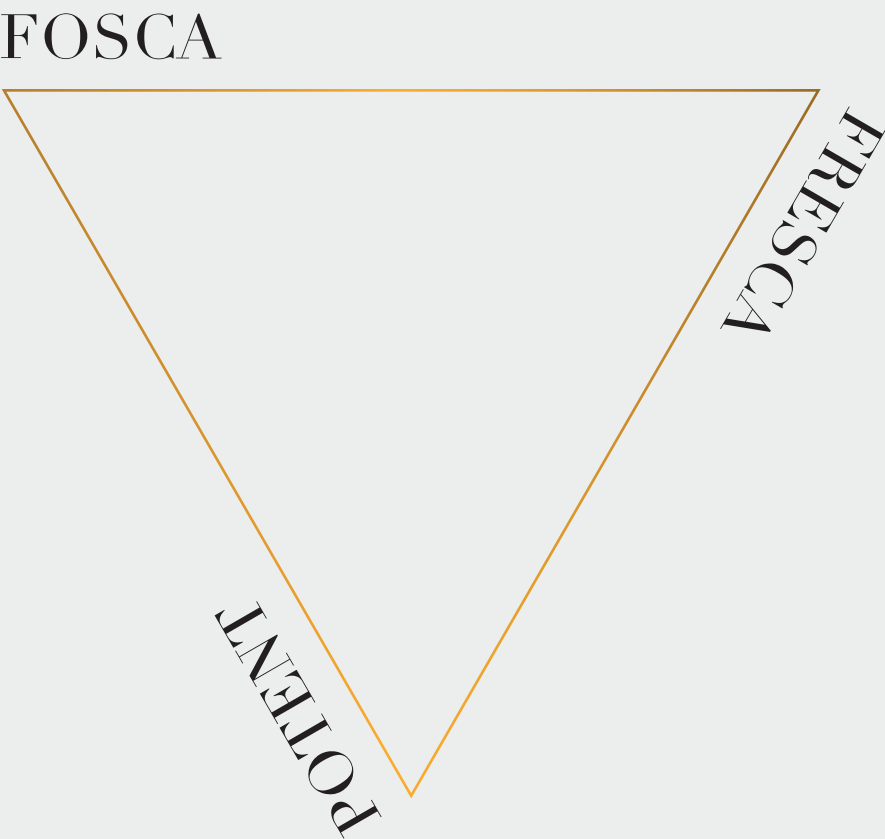
EN NAS, ÉS INTENSA I DE PERFIL MOLT RIC I COMPLEX; DESTAQUEN LES AROMES TORRADES, COM EL CAFÈ, I NOTES DE CARAMEL, NOUS I VAINILLA, AMB UN TOC MOLT SUBTIL I FRESC DE FONOLL.

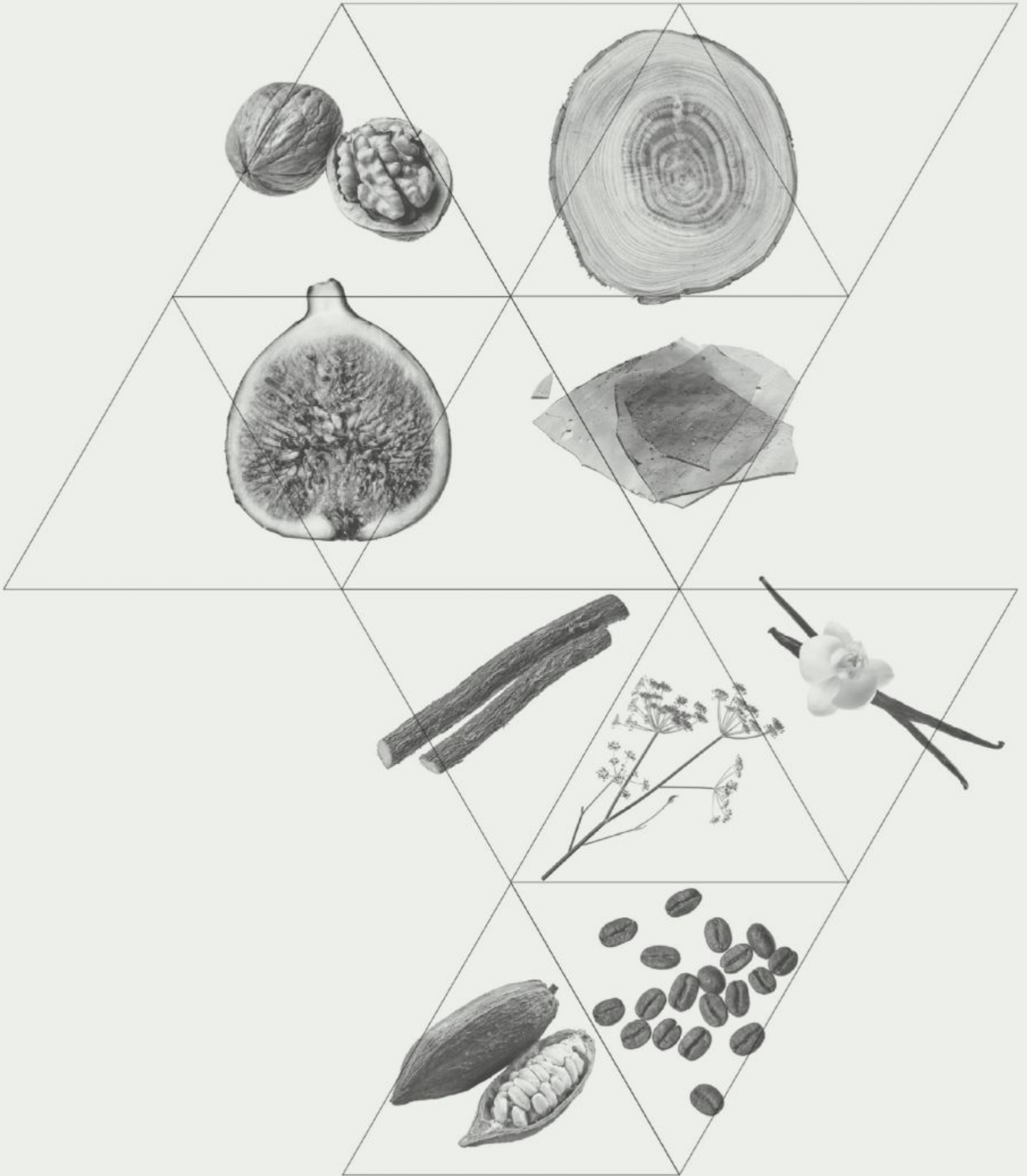
EN BOCA, ÉS MOLT EXPRESSIVA, POTENT I RICA EN SABORS INTENSOS. TÉ UNA TEXTURA CREMOSA, AMB MOLT DE COS. UN PALADAR OPULENT.

EQUILIBRADA I COMPLEXA, LES NOTES DOLCES DE FIGUES SEQUES ES BALANCEGEN AMB LA DELICADA AMARGOR FINAL. PRESENTA NOTES DE NOUS I REGALÈSSIA, I MATISOS TORRATS DE CAFÈ I CACAU.

GRÀCIES AL CONTRAPUNT DEL FONOLL REVELA UN FINAL MOLT FRESC, AGRADABLE I LLARG, I ACONSEGUEIX L'EQUILIBRI PERFECTE PER CREAR EXCEL·LENTS MARIDATGES GASTRONÒMICS.

ES RECOMANA SERVIR-LA A UNA TEMPERATURA D'ENTRE 8 I 10 °C EN UNA COPA ESTIL SAUVIGNON BLANC.





Damm