

Cardeña



**Cerveza del Monasterio Trapense
de San Pedro de Cardeña**
- Castrillo del Vall, Burgos -



CARDEÑA DUBBEL

DATOS TÉCNICOS

Estilo: Dubbel Trapense
Grado alcohólico: 6% vol
Composición: malta de cebada 100%
Fermentación: alta
Carbonatación: media-alta

Formato 33cl. y barril 30l.

NOTA DE CATA

- Cerveza de color ámbar oscuro con destellos rojizos.
- Aroma: nueces, caramelo y café.
- Sabor: malta dulce en el inicio, evolucionando hacia un final seco.
- Elaboración belga siguiendo la tradición trapense.
- Cerveza rica en matices complejos.
- Marida a la perfección con quesos, pan, guisos y asados.

* Se recomienda servir en copa ancha a temperatura de 7°

Elaborada y comercializada por Maltman y 3Cumbres Craft Beer S.L. maltmanbrewing.com  
info@maltmanbrewing.com · 921 15 15 31 · 633 065 423 · Pol. Ind. Los Llanos 38, 40400 El Espinar, Segovia