

CERVEZA RUBIA DE ABADIA

MASET



Made as prescribed by Maset, following the brewing tradition of Cistercian monks. The second fermentation in the bottle provides a unique body and not subjected to any filtration process to preserve its intense flavor. Pale yellow, fragrant and its mild flavor. The entrance is first sweet, then turns slightly bitter. Its foam is white, but not very essay. Very refreshing.

Maset produced in small quantities from high quality raw materials. Unlike industrial beers, Maset not pasteurized or preservatives added. We double-double of malt and fermentation in the bottle, which gives it more flavor and body. The craft beer in the bottle as shown Maset yeast particles, a very healthy ingredient, which drew good craft beer.

Double Malta
Double fermentation
Any filtration
Dew
8% Vol.
33 cl. Code: 1015



Hecha como recomienda Maset, siguiendo la tradición de la elaboración cervecera de los monjes Cistercienses. La segunda fermentación en botella proporciona un cuerpo único y al no estar sometido a ningún proceso de filtración preserva su sabor intenso. Amarillo pálido, con fragancia y de sabor suave. La entrada inicial es dulce, y después se vuelve ligeramente amarga. Su espuma es blanca, pero no en cada ensayo. Muy refrescante.

Maset la produjo en pequeñas cantidades a partir de materia prima de alta calidad. A diferencia de las cervezas industriales, Maset no la pasteurizó ni añadió conservantes. Es de doble malta y con fermentación en botella, lo que le da más cuerpo y sabor. La cerveza artesanal en botella Maset muestra partículas de levadura, un ingrediente muy sano, que compone la buena cerveza artesanal.

Doble Malta
Doble fermentación
No filtrada
Rubia
8% Vol.
33 cl. Código: 1015

