



## PEDRA ORENETES *Smoked Weissbier*

### Cervesa de blat elaborada amb malt fumat.

Inspirada en els primers homes que varen viure als turons de la Serralada de Marina, la cervesa Pedra Orenetes està elaborada utilitzant i realçant dos elements bàsics d'aquestes civilitzacions antigues com són el foc i el blat.

Des de les èpoques més ancestrals del neolític, passant pels ibers, romans i la misteriosa edat mitjana, aquests dos elements han estat sempre molt presents al llarg del nostre territori.

La Pedra Orenetes és una cervesa de blat d'aparença tèrbola, en got es presenta amb un color d'ambre daurat sota una capa d'escuma blanca poc persistent. La seva aroma és lleugerament àcida, ens porta notes a plàtan i final de boca a cansalada.

De cos mitjà i grau alcohòlic moderat, és una cervesa fàcil de beure de baixa amargor, amb caràcter propi i marcades notes fumades. És excel·lent per a maridar amb tota mena de carns a la brasa, barbacoes i qualsevol formatge sec o fumat.



## Pedra Orenetes

SMOKED WEISSBIER

#### Dades:

- **ABV** 5,4%
- **ENVÀS** Ampolla 33cl
- **ESTIL** Weissbier



IBU



EBC



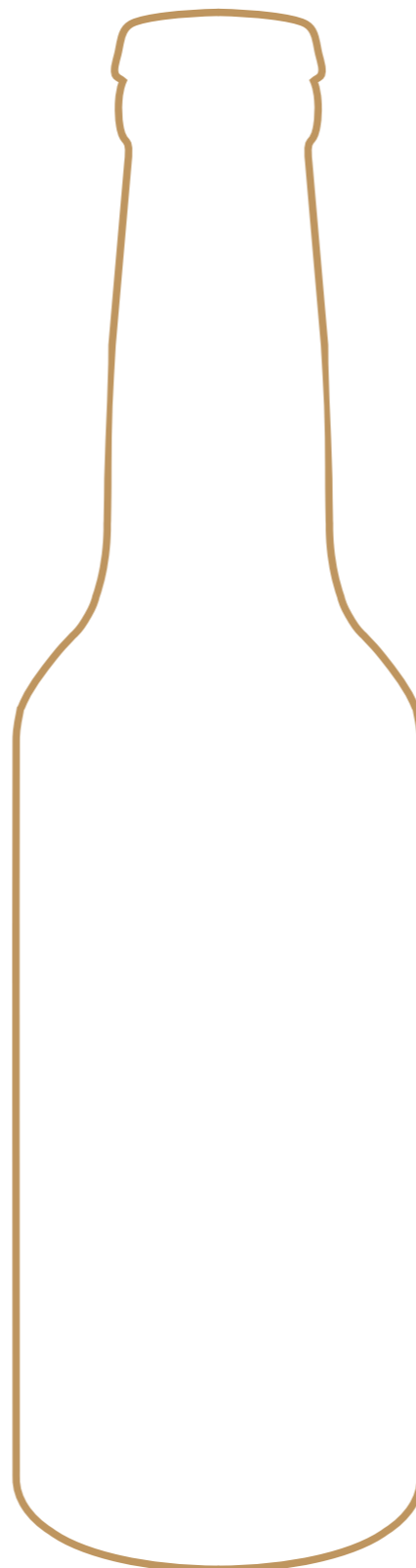
3-8°C



GUARDA



RECIPIENT



### Com fer la guarda de les ampolles de cervesa?

Al ser una cervesa viva (*segona fermentació a l'ampolla*), sense filtrar ni pasteuritzar, recomanem que la seva guarda sigui sempre mantenint l'envàs en posició vertical per tal de que el pòsit generat pels llevats quedi assentat a la base de l'ampolla.

Tanmateix, també seria oportú que fos en un lloc fresc, sec i on la incidència de la llum solar fos molt baixa o nul·la.

### Com servir la cervesa de la millor manera?

Col·loca la copa o got inclinat a uns 45° i deixa que el líquid caigui de l'ampolla sobre la paret vertical del recipient, evitant en la mesura de el possible que es creï escuma.

A poc a poc posa el recipient en posició vertical, quan quedin 1 o 2 dits de líquid a l'ampolla cal agitar suaument l'ampolla en cercle i acabar de servir la resta de cop al recipient.

Això generarà una capa d'escuma que ens farà de tapa protectora i que les aromes de la cervesa no s'escapin. Tanmateix aquest últim pas fa que es mescli tot i es pugui apreciar el característic toc de terbolesa natural d'aquest tipus de cervesa.

