



www.rosita.cat



ROSITA DECENNAIS - EDICIÓ LIMITADA

Amb motiu de les Decennals Canyela 2011 a Valls, Rosita ha realitzat una edició limitada de 10.000 unitats de la varietat Rosita original. Es tracta de una producció única amb etiquetes numerades a mà i amb la xapa personificada. Estarà a la venda només a Valls durant les festes de les Decennals.

Notes de tast:

Cervesa rossa de color mel, de carbònic fi i elegant, amb certa densitat en copa, escuma blanca amb tons vori cremosa i constant, amb bona persistència. A causa de la presència de llevats de la segona fermentació, és tèrbola. Olfactiva ment es mostra molt afrutada, amb molta persistència del gra in fusionat, notes a plàtan i poma vermella, records a melasses i torrats molt subtils, molt complexa. A boca és dolç i llaminera al principi, per passar a notar tot el seu volum aromàtic i gustatiu amb un pas dens i gras. Les notes a gra torrat, records a mel i fruita madura, són ara on agafen la seva màxima esplendor. La seva bona acidesa fa que el seu pas per boca no resulti pesat i puguem gaudir de tota la seva complexitat.

El post gust és elegant, amb una fina amargor, balsàmica, molt subtil, el que ens deixa una boca neta i molt fresca, sense sensació de pesadesa. Recomanem prendre freda, no gelada, la baixa temperatura li restessin potencial aromàtic i gustatiu.

Temperatura òptima de servei: entre 4 i 6°C.

Maridatge: Ideal com a aperitiu. La seva subtil amargor i la seva fruitositat la fa ideal per combinar amb les calçotades i amb productes difícils de maridar; espàrrecs verds, carxofes, amanides, verdures a la graella, cargols (amb salsa, bullits, a la "llauna"...). Aguanta bé les carns blanques i pescats blaus. Ara bé, el seu millor maridatge és la tranquil·litat i la calma per prendre-la, una bona companyia i una millor xerrada. Com tot en la vida, el bo sempre és per compartir!



Composició: Aigua, malt d'ordi, sucre, mel, llúpols i llevats.