

Double brut vienna

Versão Champenoise da clássica Double Vienna. Envelhecida em garrafa sobre as leveduras de champagne por 18 meses, após este período passa por remuáge e degórgement, onde a borra de levedura é removida e o produto finalizado com a rolha e gaiola. Apresenta notas maltadas, de especiarias, da autólise das leveduras de champagne e final levemente lupulado.



1° COLOCADO 2° Prêmio Randy Mosher de Design de Rótulos 2015

MEDALHA DE BRONZE Categoria Experimental Beer
Concurso Brasileiro de Cervejas 2017

ESTILO: BIÈRE BRUT

ABV: 11,5% | **IBU:** 36

LÚPULOS: MAGNUM E AMARILLO GOLD

LEVEDURA: S-23 E CHAMPAGNE

INGREDIENTES: VIENNA, PILSEN, CARARED,
MELANOIDINA, AÇÚCAR

Embalagem: Caixa com 6 garrafas
750ml rolhadas.



7 898924 748534

Double brut vienna



MORADA
CIA ETÍLICA