vinetur

CATA DE CERVEZAS ARTESANALES 15&30 MADURADAS EN BOTAS ENVINADAS CON JEREZ

martes 22 de mayo de 2018

ESCRITO POR FRANCISCO J BECERRA



La proliferación de microcervecerías en estos últimos años, ha supuesto el desarrollo de estilos cerveceros hasta ahora desconocidos para el público en general.

Un amplio abanico de variedades cerveceras se nos abre al paladar, dónde escoger aquella que mejor se adapte a nuestro gusto y a nuestro momento.

Su director técnico Francisco Galán nos invita a conocer las instalaciones de la fábrica, ubicadas en la céntrica Plaza Silos. Al proceso tradicional de elaboración de tales estilos cerveceros, que más adelante explicaremos, el equipo de 15&30 añade un proceso novedoso al procurar que la maduración del producto sea llevada a cabo en botas de vino que anteriormente han contenido Oloroso. De ahí el característico sabor a Jerez como denominador común en todas sus Cervezas Artesanas.

» ¿Te gustaría conocer las Cervezas Artesanas 15&30? Haz clic en este enlace: 15&30 Cervezas de Bodega - La Sacristía del Caminante.