

# Mataró Barrel Aged - Grape Ale

Cervesa artesana elaborada amb most de raïm Mataró ecològic.  
Fermentada amb el llevat salvatge del raïm. Criança en barrica 4 mesos



## Fitxa tècnica

|                |  |
|----------------|--|
| Tipus          | GRAPE ALE  |
| Color          | Rubí intens  |
| Anyada         | 2020   |
| Fermentació    | Inoxidable   |
| Criança        | 4 mesos en barrica   |
| Disponible en  | 375ml  |
| Grau alcohòlic | 7,1% Vol.  |
| Sense gluten   | <13 ppm  |
| Ingredients    | Aigua, most de raïm Mataró (Monastrell), malt d'ordi i blat, llúpol. |



## Nota de tast

**Vista** - Color Rubí amb una escuma beix.

**Nas** - Marcades aromes de fruites vermelles madures: cirera i pruna.

**Boca** - En boca és sedosa i intensa, amb records de pansa i raïm negre i unes notes de fusta.



El projecte Grape Ale d'Alta Alella i Molta Malta neix de l'amistat entre la Mireia Pujol-Busquets, segona generació d'Alta Alella i l'Adrià Felisart, propietari de Molta Malta, la primera botiga de cervesa artesana de Mataró.

La Mireia i l'Adrià comparteixen vivències i amistat de tota la vida: van ser companys d'escola des de ben petits i van estudiar junts la llicenciatura en Biologia a la Universitat Autònoma de Barcelona.

Units per l'amor i el respecte per la natura, es van animar a crear aquest projecte conjunt. La verema del 2019, van elaborar dues cerveses Grape Ale: una de Chardonnay i una de Mataró. Després de la bona recepció de la primera anyada, repeteixen i aquest any també aposten per una Grape Ale Barrel Aged de Mataró, que sortirà al mercat aviat.

Unes cerveses ecològiques artesanes i sense gluten, que fan honor a l'amistat.