

Chardonnay Grape Ale

Cervesa artesana elaborada amb most de raïm Chardonnay ecològic.
Fermentada en bota de roure amb el llevat salvatge del raïm.



Fitxa tècnica

Tipus	GRAPE ALE
Color	Daurat pàl·lid
Anyada	2020
Fermentació	Barrica de Chardonnay
Disponible en	375ml
Grau alcohòlic	5,1% Vol.
Sense gluten	<16 ppm
Ingredients	Aigua, most de raïm Chardonnay, malt d'ordi i blat, llúpul



Nota de tast

Vista - Color daurat pàl·lid amb escuma blanca.

Nas - Aromes de fruita blanca, raïm, pruna i litxi.

Boca - La sensació en boca és fresca amb una carbonatació suau i bombolla fina, amb notes afruitades, de pa blanc de motlle i lleugera acidesa.



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.