

# Mataró Grape Ale

Cerveza artesana elaborada con mosto de uva Mataró ecológico.  
Fermentada con la levadura salvaje de la uva.



## Ficha técnica

Tipo	GRAPE ALE
Color	Rubí
Añada	2020
Fermentación	Inoxidable
Disponible en	375ml
Grado alcohólico	6,1% Vol.
Sin gluten	<13 ppm
Ingredientes	Agua, mosto de uva Mataró (Monastrell), malta de cebada y trigo, lúpulo.

## Nota de cata

**Vista** - Color Rubí con una espuma beige.

**Nariz** - Marcadas aromas de frutas rojas maduras: cereza y ciruela.

**Boca** - En boca es sedosa e intensa, con recuerdos de pasa y uva negra y un toque terrígeno.



El proyecto Grape Ale de Alta Alella y Molta Malta nace de la amistad entre Mireia Pujol-Busquets, segunda generación de Alta Alella y Adrià Felisart, propietario de Molta Malta, la primera tienda de cerveza artesana de Mataró.

Mireia y Adrià comparten vivencias y amistad de toda la vida: fueron compañeros de escuela desde pequeños y estudiaron juntos la licenciatura en Biología en la Universidad Autónoma de Barcelona.

Unidos por el amor y el respeto por la naturaleza, se animaron a crear este proyecto conjunto. La vendimia del 2019, elaboraron dos cervezas Grape Ale: una de Chardonnay y una de Mataró. Tras la buena recepción de la primera añada, repiten y este año también apuestan por una Grape Ale Barrel Aged de Mataró, que saldrá al mercado pronto.

Unas cervezas ecológicas artesanas y sin gluten, que hacen honor a la amistad.