



BLACK SEA

SESSION BLACK IPA

ALCOHOL: 4,5% · IBU: 40 · EBC: 60



Molt generosa escuma de color d'ivori, bastant persistent, de densitat variable i formant bones adherències.

Color de la cervesa entre ambre fosc i marró. Molt bona transparència.

Olor de taronja amb fons de caramels diversos així com aspectes de toffee, tot plegat sobre una base de malts força consistent.

Podem identificar pebre i pega dolça en bastó. Sinó, també es pot parlar de gra i de segó. Els torrefactes es queden en intensitats molt discretes i el perfil del llúpul apareix com una mena de núvol que ho envolta tot en el que es poden descriure aromes d'herba tallada, falgueres, taronja i notes florals poc definides.

En boca, els torrefactes s'expressen més però en mantenen en intensitats modestes tot i que podem identificar caramels bastant torrats (a punt de cremar) i cacau molt al final.

La textura resulta una mica xaroposa però sense ser embafadora. La cervesa en general és força atenuada. La carbonatació és amable, gens agressiva i eficaç en alleugerir i alegrar el conjunt.

Construcció sensorial molt encertada, fàcil de beure i de pair, que passa bé la set i ben equilibrada.

Muy generosa espuma de color marfil, bastante persistente, de densidad variable y formando buenas adherencias.

Color de la cerveza entre ámbar oscuro y marrón. Muy buena transparencia.

Olores de naranja con fondo de caramelos diversos así como aspectos de toffee, todo ello sobre una base de maltas bien consistente.

Podemos identificar pimienta y regaliz en bastón. Sino, también se puede hablar de grano y de salvado.

Los torrefactos se quedan en intensidades muy discretas y el perfil del lúpulo aparece como una especie de nube que lo envuelve todo en lo que se pueden describir como aromas de hierba cortada, helecho,

naranja y notas florales poco definidas.

En boca, los torrefactos se expresan más pero se mantienen en intensidades modestas aunque podemos identificar caramelos bastante tostados (a punto de quemar) y cacao muy al final.

La textura se parece algo a un jarabe pero sin ser empalagosa. La cerveza en general es bastante atenuada. La carbonatación es amable, nada agresiva y eficaz en aliviar y alegrar el conjunto.

Construcción sensorial muy acertada, fácil de beber y de digerir, que pasa bien la sed y bien equilibrada.

Mousse de couleur ivoire très généreuse, assez persistante, de densité variable et formant de bonnes adhérences.

Bière entre ambre foncé et brun, bien transparente.

Odeurs d'orange sur un arrière-plan de caramels divers ainsi que notes de toffee, le tout sur une base de malt consistante.

On peut identifier des arômes de poivre et de réglisse en bâton. On pourrait aussi parler de céréales et de son. Les arômes torréfiés se maintiennent dans des intensités très discrètes et le profil du houblon apparaît comme une sorte de nuage qui entoure le tout et dans lequel on peut décrire des arômes de gazon, de fougère, d'orange et de notes florales non définies.

En bouche, les notes torréfiées s'expriment davantage mais conservent des intensités modestes bien que l'on puisse identifier assez de caramel grillé (presque brûlé) et de cacao à la fin.

La texture est un peu sirupeuse mais sans rien d'écœurant. La bière en général est plutôt bien atténuée. La carbonatation est suave, sans agressivité et efficace pour alléger et mettre de l'allégresse dans l'ensemble.

Construction sensorielle très réussie, facile à boire et à digérer, désaltérante et bien équilibrée.

Very generous and ivory head, quite persistent, of variable density and forming good laces.

Beer colour between dark amber and brown, very clear.

Smells of orange on a background of various caramels as well as toffee notes, everything on a consistent malt basis.

Pepper and licorice aromas can be identified. It could also be talked about cereals and bran. The roasted aromas are maintained in very discreet intensities and the profile of hops appears as a kind of cloud that surrounds everything and in which one can describe aromas of cut grass, fern, orange and undefined floral notes.

On the palate, the roasted notes express themselves more but keep modest intensities although we can identify roasted caramels (almost burnt) and cocoa at the end.

The texture is a little syrupy but nothing cloying. The beer in general is rather well attenuated. The carbonation is smooth, without aggressiveness and effective to lighten and add joy in the whole.

A very successful sensory construction, easy to drink and digest, good quenching and well balanced.

Sehr großzügig und Elfenbein Schaumkopf, ziemlich dauernd, von variabler Dichte und mit gute Spitzen.

Bierfarbe zwischen dunklem Bernstein und Braun, sehr klar.

Gerüche von Orange auf einem Hintergrund von verschiedenen Karamellen sowie Toffeenoten, alles auf einer konsistenten Malzbasis.

Pfeffer- und Lakritzaromen können identifiziert werden. Es könnte auch über Getreide und Kleie gesprochen werden. Die Röstaromen werden in sehr diskreten Intensitäten gehalten und das Profil des Hopfens erscheint wie eine Art Wolke, die alles umgibt und in der man, Aromen von geschnittenem Gras, Farn, Orange und undefinierten Blumennoten beschreiben kann.

Am Gaumen drücken sich die Röstnoten mehr aus, behalten aber bescheidene Intensitäten, obwohl wir am Ende Röstkaramellen (fast verbrannt) und Kakao erkennen können.

Die Textur ist etwas sirupartig, aber nicht klebrig. Das Bier ist im allgemeinen ziemlich gut abgeschwächt. Die Karbonisierung ist glatt, ohne Aggressivität und effektiv, um Freude und Leichtigkeit im Ganzen hinzuzufügen.

Eine sehr erfolgreiche sensorische Konstruktion, leicht zu trinken und zu verdauen. Löscht gut die Durst und ist gut ausgewogen.