



# COSTA BRAVA

## GOLDEN ALE

ALCOHOL: 6% · IBU: 42 · EBC: 6



Cervesa de color daurat, mitjanament tèrbola i amb escuma blanca, de persistència discreta i de densitat variable.

En nas, els llúpols comencen ràpidament a dominar amb olors de llima, mango, papaia i altres afritats dolços. També s'inclouen notes de resines, xiprer, i herba tallada. Molt ràpidament però, es poden apreciar bones notes de malt en forma de suport al que no es pot negar l'eficàcia. S'aprecien aspectes torrats, crosta de pa, forneria dolça i quelcom de caramels poc fets.

En boca, el llúpul és dominant amb una amargor que s'inicia moderada i que va augmentant fins a accedir a una intensitat notable.

La textura ve a contrarestar aquest aspecte amb molta solvència. La cervesa es manté clarament decantada cap al llúpul amb una bona contrapart aromàtica.

Destacaria la combinació de textura i d'amargor així com el perfil aromàtic que mereix una atenció especial. En particular cal dir que la paleta aromàtica varia segons la distància d'olfacció.

*Cerveza de color dorado, medianamente turbia y con espuma blanca, de persistencia discreta y de densidad variable.*

*En nariz, empieza dominando el lúpulo con olores de lima, mango, papaya y otras frutas dulces. También se incluyen notas de resinas, ciprés, y hierba cortada. Muy rápidamente sin embargo, se pueden apreciar buenas notas de malta en forma de apoyo al que no se puede negar la eficacia. Se aprecian aspectos tostados, corteza de pan, panadería dulce y algo de caramelos poco hechos.*

*En boca, el lúpulo es dominante con un amargor que se inicia moderado y que va aumentando hasta acceder a una intensidad notable.*

*La textura viene a contrarrestar este aspecto con mucha solvencia. La cerveza se mantiene claramente decantada hacia el lúpulo con una buena contraparte aromática.*

*Destacaría la combinación de textura y de amargor así como el perfil aromático que merece una atención especial. En particular cabe decir que la paleta aromática varía en función de la distancia de olfacción.*

Beer of golden color, moderately turbid and with a white, discreetly persistent and of variable density foam.

On the nose, hops begin dominating with lime, mango, papaya and other sweet fruit aromas. Also included are notes of resins, cypress, and cut grass. Very quickly, however, good grades of malt can be perceived in form of support which efficacy cannot be denied. Toasted aspects, bread crust, sweet bakery and some little-made caramel can be appreciated.

In the mouth, the hops are dominant with a bitterness that begins moderate and that increases until reaching a remarkable intensity.

The texture comes to counteract this aspect with great solvency. The beer remains clearly decanted towards the hops with a good aromatic counterpart.

I would highlight the combination of texture and bitterness as well as the aromatic profile that deserves special attention. In particular it can be said that the aromatic palette varies depending on the olfaction distance.

*Bière de couleur dorée, modérément trouble et à mousse blanche, de persistance discrète et de densité variable.*

*Au nez, le houblon commence rapidement à dominer avec des odeurs de citron vert, de mangue, de papaye et autres fruits doux. On peut aussi identifier des notes de résines, de cyprès et d'herbe fraîchement coupée. Très rapidement cependant, on peut apprécier de bonnes notes de malt en forme de support dont on ne peut nier l'efficacité. On peut apprécier des aspects modérément grillés comme croûte de pain, boulangerie douce et un peu de caramel peu fait.*

*En bouche, le houblon domine avec une amertume qui commence modérément et qui augmente jusqu'à atteindre une intensité notable.*

*La texture vient contrecarrer cet aspect avec beaucoup de solvabilité. La bière est clairement orientée vers le profil du houblon avec une bonne contrepartie aromatique.*

*On pourrait souligner la combinaison de texture et d'amertume ainsi que le profil aromatique qui mérite une attention particulière. En particulier, il est intéressant d'observer que la palette aromatique varie en fonction de la distance d'olfaction.*

Bier von goldener Farbe, mäßig trüb und mit weißem Schaum, von abgegrenzter Beständigkeit und variabler Dichte.

In der Nase beginnt der Hopfen schnell mit Limette, Mango, Papaya und anderen süßen Früchten zu dominieren. Man kann auch Noten von Harzen, Zypressen und frisch geschnittenem Gras erkennen. Sehr schnell jedoch kann man gute Noten von Malz als förmiger Unterstützung schätzen, die die Bittere wirksam bestreiten. Mäßig gegrillte Aufzeichnungen, wie Brotkruste, weiche Backwaren und ein wenig Karamell können genossen werden.

Am Gaumen dominiert der Hopfen mit einer mäßig einsetzenden Bitterkeit, die bis zu einer spürbaren Intensität zunimmt.

Die Textur wirkt diesem Aspekt mit viel Solvenz entgegen. Das Bier ist eindeutig auf das Hopfenprofil mit einem guten aromatischen Gegenstück ausgerichtet.

Man könnte die Kombination von Textur und Bitterkeit sowie das aromatische Profil hervorheben, das besondere Aufmerksamkeit verdient. Insbesondere ist es interessant zu beobachten, dass der aromatische Bereich je nach der Entfernung der Geruchswahrnehmung variiert.