



SOUR SKULL ALE

SOUR BEER

ALCOHOL: 7,8% · IBU: 16 · EBC: 70

Cervesa de color marró molt fosc, gairebé opaca. Escuma de color d'ivori fort, molt poc persistent. L'aroma comença amb un perfil general acètic dins del qual es mouen olors de la fusta i dels malts. En una segona capa, s'aprecien notes lleugerament caramelitzades que es combinen amb tocs d'herba fresca, poma i, sobre tot, pera. En nas, acabem la volta amb cafè i alguna cosa encara més torrefacta. El llúpol s'expressa sobre tot de forma balsàmica, una característica que es nota sobre tot després d'empassar. L'acidesa, principalment acètica, bastant intensa, treballa en la mateixa direcció de treure pes a la construcció general i essent refrescant. En boca, la textura apareix com molt sedosa o vellutada que constitueix un contrapès escaient i eficaç a l'acidesa.

Un exemplar que passa extraordinàriament bé la set, clarament decantat cap al perfil àcid i que guanya molt en ser pres ben fresc. El joc general rau en el xoc entre l'acidesa confrontada amb la textura, la fusta, les notes balsàmiques i un perfil general aromàtic molt atractiu.

Cerveza de color marrón muy oscuro, casi opaca. Espuma de color marfil fuerte, muy poco persistente. El aroma empieza con un perfil general acético dentro del cual se mueven olores de la madera y de las malts. En una segunda capa, se aprecian notas ligeramente caramelizadas que se combinan con toques de hierba fresca, manzana y, sobre todo, pera. En nariz, acabamos la vuelta con café y alguna cosa aún más torrefacta.

El lúpulo se expresa sobre todo de forma balsámica, una característica que se nota sobre todo después de tragar. La acidez, principalmente acética, bastante intensa, trabaja en la misma dirección de sacar peso a la construcción general y siendo refrescante.

En boca, la textura aparece como muy sedosa o aterciopelada haciendo un contrapeso adecuado y eficaz a la acidez.

Un ejemplar que pasa extraordinariamente bien la sed, claramente decantado hacia el perfil ácido y que gana mucho en ser tomado más bien fresco. El juego general radica en el choque entre la acidez confrontada con la textura, la madera, las notas balsámicas y un perfil general aromático muy atractivo.

Bière brune très foncée, presque opaque. Mousse de couleur ivoire, très peu persistante.

L'arôme commence avec un profil acétique général dans lequel se meuvent les odeurs de bois et de malt. À un second niveau, on apprécie des notes légèrement caramélisées associées à des touches d'herbe fraîche, de pomme et surtout de poire. Au nez, nous terminons le tour avec du café et quelque chose d'encore plus torréfié.

Le houblon s'exprime principalement de forme balsamique, une caractéristique que l'on remarque surtout après avoir avalé. L'acidité, principalement acétique, assez intense, travaille dans le même sens pour alléger la construction générale et en rafraîchissant.

En bouche, la texture apparaît comme très soyeuse ou veloutée ce qui constitue un contrepois adéquat et efficace à l'acidité. Un spécimen qui va bien avec la soif, clairement décanté vers le profil acide et qui gagne beaucoup à être pris plutôt froid. Le jeu général réside dans le choc entre l'acidité confrontée à la texture, le bois, les notes balsamiques et un profil général aromatique très attractif.

Very dark brown beer, almost opaque. Ivory colored foam, very little persistent.

The aroma begins with a general acetic profile in which smells of wood and malts move. In a second layer, slightly caramelized notes can be noticed that are combined with touches of fresh grass, apple and, above all, pear. In the nose, we finish the exploration with coffee and something even more roasted.

Hops are mostly expressed in a balsamic manner, a characteristic that is noticeable especially after swallowing. The acidity, mainly acetic, quite intense, works in the same direction to remove weight from the general construction and being refreshing.

In the mouth, the texture appears as very silky or velvety which is a good and effective counterweight to acidity.

A specimen that is well quenching, clearly oriented to the acid profile and that earns a lot to be taken quite cool. The general game lies in the shock between acidity confronted with texture, wood, balsamic notes and a very attractive aromatic general profile.

Sehr dunkelbraunes Bier, fast undurchsichtig. Elfenbeinfarbener Schaum, sehr wenig dauernd.

Das Aroma beginnt mit einem allgemeinen Essigprofil, in dem Gerüche von Holz und Malz sich bewegen. In einer zweiten Schicht werden leicht karamellierte Noten bewertet, die mit Noten von frischem Gras, Apfel und vor allem Birne kombiniert werden. In der Nase beenden wir die Erforschung mit Kaffee und noch etwas geröstetem.

Hopfen wird meist balsamisch ausgedrückt, eine Eigenschaft, die sich besonders nach dem Schlucken bemerkbar macht. Die Säure, hauptsächlich Essigsäure, ziemlich intensiv, arbeitet in der gleichen Richtung, um Gewicht von der allgemeinen Konstruktion zu entfernen und erfrischend zu sein.

Im Mund erscheint die Textur als sehr seidig oder samtig, was ein gutes und effektives Gegengewicht zur Säure ist.

Ein Exemplar, das gut den Durst stillt, eindeutig in das Säureprofil gerichtet wird und viel dazu beiträgt, sehr kühl aufgenommen zu werden. Das allgemeine Spiel liegt in dem Schock zwischen Säure konfrontiert mit Textur, Holz, balsamischen Noten und einem sehr attraktiven aromatischen allgemeinen Profil.