

# Abadía Navidad

1035

Cerveza belga de abadía

Elaborada con los mejores ingredientes y reservada para ser consumida en invierno

## CERVEZA QUADRUPEL

Cebada

Cuádruple malta

Doble fermentación

No filtrada

33 cl

### LA ESTRELLA DE ESTAS FIESTAS

Desde finales del siglo XIX los maestros cerveceros cistercienses elaboran una cerveza especial para ser consumida durante el invierno. Su largo proceso de maduración, casi el doble de lo normal, nos proporciona una cerveza con más cuerpo y densidad y un intenso sabor a cereal. Una tradición histórica, ideal para combatir el frío y acompañar las copiosas comidas navideñas.



Media | Alta | **Muy alta**

IBUs: 24

Cuerpo: ●●●

Malta: ●●●

Lúpulo: ●●○

Alcohol: ●●●

Alc.: 9 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Maridaje: costillas de cerdo con cerveza Abadía  
Navidad y caldo de ternera

De color marrón oscuro con burbuja fina. Corona de espuma muy espesa y abundante. Intensos aromas a ciruelas pasas, higos y chocolate sobre un fondo de café y vino de Oporto. Recuerdos a especias y maltas muy tostadas. En boca es compleja, con cuerpo y con un postgusto largo y ligeramente afrutado.

### Cervezas similares de nuestra bodega:

Abadía Rubia y Abadía Tostada.

