



**Espiga**

## **Espiga Pale Ale**

**inspirada en les receptes angleses tradicionals destaca és una cervesa torrada amb diferents masisos de la malta.**

## **Espiga Blonde Ale**

**Llúpols: Warrior, Fuggles & Simcoe**

**Maltes: Pale Ale, Munich, Caramunich & Caramber**

La primera recepta d'Espiga exhibeix una atractiva tonalitat ambrada amb reflexos rogencs i espuma ocre cremosa. Amb diferents matisos aromàtics de la malta, que recorden la crosta de pa, gra o caramel torrat així com notes terroses, florals i herbals pròpies de les varietats de llúpol tradicionals. En boca, presenta un cos lleuger i carbonatació moderada, pronunciant-se el caràcter terrós i amarg, records a xocolata i espècies. Regust sec i agradablement amarg.



**5% ABV // 30 IBU**

## **Cervesa Espiga som el resultat d'unir la passió i la vocació per la cervesa artesana**

La passió per crear una cervesa diferent, natural i de proximitat. De qualitat, única. Elaborada al cor del Penedès. Una cervesa per gaudir, no només de la pròpia cervesa, sinó també de tot el seu procés: des de la primera idea, les primeres proves, tot el procés d'elaboració i finalment bebent-ne en companyia.

També som el resultat de la vocació de dos biòlegs per donar vida a una cervesa amb personalitat i caràcter especial. L'Arnau Rovira, el nostre head brewer, i la Teresa Galván, la nostra directora d'administració i vendes, van començar plegats el projecte al 2012, després d'experiències internacionals a Dinamarca i Alemanya.

Després de 7 anys donant vida a cerveses plenes de vida, i amb un equip que s'ha anat ampliant fins als 7 treballadors, seguim com vam començar: amb ganes incansables per elaborar cerveses naturals, amb caràcter, per gaudir-ne a cada glop.

