

Cuatro Rayas

GRAPE LAGER

Cerveza artesanal de 'vendimia nocturna'
con marcado carácter a uva y de estilo lager



Fruto de la alianza de **Bodega Cuatro Rayas** con la también vallisoletana **Milana Brewing** se ha creado una cerveza de estilo Grape Lager, es decir, que combina uva y malta de cebada con levaduras que actúan en la parte inferior de los depósitos a temperaturas bajas. El mosto de uva blanca verdeja se suma al lúpulo dando lugar a una bebida única con notas aromáticas ligeras procedentes de la levadura que dejan que el frescor de la uva sea protagonista.

Tras la obtención de mosto de cerveza mediante la maceración de la cebada -a la que se añade lúpulo noble-, este se mezcla con mosto de uva blanca verdeja de vendimia nocturna, una proporción de aproximadamente un 10 por ciento. Ambos mostos fermentan de forma conjunta en acero inoxidable. Más tarde, adquiere un sutil toque a madera procedente de barricas destinadas para la crianza de vino.

De color amarillo pajizo. En nariz se aprecia el frescor afrutado de la uva entre notas ligeramente herbales. En boca invita al trago largo con un leve dulzor al cereal que acompaña a un tenue amargor y deja paso a un final afrutado propio de la uva y una nota ligera de madera al final.

Ingredientes: agua, malta de cebada, mosto de uva, lúpulo y levadura.

Capacidad: 33 cl.

Alcohol: 6%. **Lote:** 12/2026.

Consumir preferentemente antes de: diciembre 2026.

INDICACIONES TÉCNICAS:

Se trata de una cerveza artesana que necesita reposar al menos durante 48 horas después de trasladarla y cuyas botellas deben conservarse de pie entre 14° y 16 °C sin cambios bruscos de temperatura. Se recomienda beber a una temperatura entre 7 y 8 °C. Contiene sulfitos. Contiene gluten.