

NOME/NAME: **TORDESILHAS**

ESTILO/STYLE: Imperial Stout com Cacau, Baunilha Gindungo Chili e Canela/ *with Cocoa, Cinnamon, African Gindungo Chilli and Vanilla*

ABV: 10%

IBU: 60 (IBU= Escala Internacional de Amargor/ *International Bitternes Units scale*)

APARÊNCIA/APPEARANCE: Marrom Profundo a Negro/ *Deep Brown to Black*

AROMA: Chocolate, Café, Baunilha/ *Chocolate Coffee, Vanilla*

PALADAR/TASTE: Chocolate, Torrados, café, com aquecimento final do chili/ *Chocolate roasted malt, coffee, with spicy end fromt he chili.*

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO/ FOOD PAIRING TIPS:

Acompanha sobremesas à base de chocolate como Brownie, Chocolate, Crème Brulée, Pastéis de grão e amêndoa, Broas de alfarroba, Apfelstrudel/*Goes well with Chocolate, Crème Brulée, Brownies, Almond and Chickpea Pastry, Locust Bean Bread, Apfelstrudel.*

Melhor se servida a uma temperatura acima de 8° C.

Best if served at 8°C or more.



ERICEIRA | PORTUGAL

www.meansardine.pt



PORTUGAL BEST BREWERY

Ratebeer Best

- 2019- 2016 - 2014 -

PORTUGAL BEST BEER

Ratebeer Best

- 2014 - 2015 - 2018 -