

Trappistes Rochefort 10



Cerveza negra belga, 11,3%. 33 cl. Pack de 24 unidades.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 2,69 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Trappistes Rochefort 10

Trappistes Rochefort 10 es una cerveza belga de abadía de tipo cuádruple, de color oscuro y gran densidad. La elabora la cervecera **Brasserie Rochefort**, vinculada a la abadía de Nuestra Señora de San Rémy. La abadía se fundó en 1230 muy cerca de la ciudad de Rochefort situada entre Nantes y Burdeos. Se han dedicado a la elaboración de cerveza desde 1595, a pesar de las interrupciones que han tenido lugar a lo largo de la historia. Rochefort 10, la cerveza más fuerte de la abadía, se creó en 1952.

Elaboración

Para elaborar Rochefort 10 se utilizan ingredientes de gran calidad: agua extraída de pozos cercanos a la abadía, malta de cebada de las variedades pils y caramel, azúcar, dos variedades de lúpulo y levadura propiedad de la cervecería. El primer paso de la elaboración consiste en triturar la malta para obtener el almidón y mezclarla a continuación junto al resto de ingredientes con el agua a 50°. De esta forma se obtiene el mosto, al que se añade la levadura y se lleva a ebullición. A continuación se añade el lúpulo, que le aporta a la cerveza su sabor y su aroma. Después se añade el azúcar para la fase de fermentación, que durará una semana. Por último, se deja madurar durante varios días.

Notas de Cata

A la vista presenta tonos entre marrones y rojizos, con espuma poco persistente de color claro. Al olfato se aprecian aromas a trigo tostado, fruta, nueces y chocolate negro. A la boca predominan los sabores a caramelo, chocolate, frutos secos y hierbas, además de toques de lúpulo. Final largo. Se recomienda servirla en un vaso de tulipa a una temperatura de entre 8° y 14°, acompañando a quesos, carnes, postres y chocolate negro.



Comentario

Domingo, 10 Septiembre 2017

Trappistes Rochefort es una Quadrupel de 11,3°. Su gran fuerza y cuerpo se equilibran con una complejidad de sabores especiados y terrosos, con notas a castañas y chocolate amargo y reminiscencias a vino de Oporto, cuero, albaricoques y roble una cerveza muy interesante. Magnífica.

Fernando Calderón