

Trappistes Rochefort 10



Extraordinaria cerveza trapense, 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 auténtica cerveza **belga trapense**, cuádruple, de color oscuro, gran densidad y sabor extraordinario. Es considerada una de las mejores cervezas en su estilo. La elabora la cervecera **Brasserie Rochefort**, vinculada a la abadía Notre-Dame de San Rémy. La abadía se fundó en 1229, 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, ya que durante los siglos ha sido ocupada por ejércitos y destruida en varias ocasiones, incluyendo la época de la Revolución Francesa. **Rochefort 10** es su cerveza de mayor graduación y la más compleja y se elabora desde 1952.

Elaboración

Para elaborar Rochefort 10 se utilizan solo ingredientes de gran calidad: agua extraída de pozos cercanos a la abadía, malta de cebada, 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. Este se mezcla junto al resto de ingredientes con agua a 50º C. De esta forma se obtiene el mosto, al que se le añade la levadura y se lleva a ebullición. A continuación se añade el lúpulo, que le aporta a la cerveza su particular sabor y aroma. La fermentación se realiza durante una semana y finalmente se deja madurar varios días.

Notas de Cata

Color oscuro con reflejos entre marrones y rojizos con espuma poco persistente de color claro. Aromas a trigo tostado, fruta, nueces y caramelo. Sabor con matices 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 8º C y 14º C, acompañando a quesos, carnes, postres y chocolate negro.



Comentario

Domingo, 10 Septiembre 2017

Trappistes Rochefort es una Quadrupel de 11,3º. 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