

Trappistes Rochefort 8



Cerveza negra belga, 6%. 33 cl. Pack de 24 unidades.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 2,32 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Rochefort](#)

Descripción



Trappistes Rochefort 8

Trappistes Rochefort 8 es una auténtica **cerveza trapense de abadía**, a la que se le conoce también como “especial”, ya que comenzó a elaborarse de forma estacional. Su rápido éxito provocó su comercialización de forma permanente. Esta **Strong Dark Ale** posee aromas dulces y especiados y sabor con notas a chocolate y malta caramelizada y cuerpo dulce, frutal y armonioso. La cervecería **Brasserie Rochefort**, vinculada al monasterio de Notre Dame de Saint Rémy, al sur de Bélgica, se fundó en 1230, aunque la elaboración de cerveza por

parte de los monjes del monasterio no comenzó hasta 1595.

Elaboración

Rochefort 8 se elabora de forma artesanal en la abadía de Notre Dame de Saint Rémy, en un espacio reducido que permite a los monjes controlar mejor el proceso para garantizar la mayor calidad. Entre sus ingredientes figuran dos tipos diferentes de malta, azúcar candéal y dos variedades de lúpulo. Cabe destacar que el lúpulo se añade según la técnica del dry-hopping, mediante la cual el lúpulo se agrega en dos momentos diferentes del proceso. Además, se realiza una segunda fermentación en botella.

Notas de Cata

Cerveza de color marrón oscuro, coronada por espuma persistente y abundante de color beige. Al olfato se perciben aromas dulces con toques a frutas, regaliz, jerez y madera. Al paladar es cremosa, con sabores a tostado, chocolate, pasas, anís, caramelo y azúcar, con una presencia alcohólica que recuerda al licor. Final seco y algo amargo. Se recomienda degustarla a una temperatura de entre 10º y 14º. Graduación: 9,2% contenido de alcohol.

The logo for Trappistes Rochefort is centered on the page. It features the word "Trappistes" in a large, black, gothic-style font, with "Rochefort" written below it in a smaller, similar font.

Comentario

Martes, 03 Octubre 2017

Su color es marrón oscuro, y forma una espuma con buena amplitud y duración. Malta con matices de caramelo. Incorpora matices afrutados. 9,2 grados de placer.

Fernando Calderón