Cerveza RONDADORA

TAJADA GOURMET

CERVEZA RONDADORA BLANCA.

Formatos: Botellas de 33cL y 50 cL; barril de 30 L
Grado alcohólico: 4,5%vol.
Amargor: 8,5 IBU´s.
Color: 2 (escala EBC).
Estilo: Blanca, American wheat
Fermentación: Alta, a 22ºC durante 7 días.
Maduración: 9 días a 12ºC y 7 días a 0ºC.
Filtración: Sí.
Refermentación en botella: No.
Maltas: Trigo, pilsner, carapils, pale ale.
Lúpulos: Cascade, citra, sorachi ace, amarillo.
Agua: Del manantial de Fuendepera, situado en torno a los 1000m de altitud.
Temperatura óptima de servicio: 4 – 6 ºC.
Temperaturas de conservación: entre 4 y 14ºC.

CATA:

Color oro pálido, con reflejos verdes y acerados. En nariz muestra notas cítricas, herbáceas y dulces. Con una acidez baja para el estilo de la cerveza ,el amargor es refrescante y atenuado por sabores de frutas como el pomelo o la manzana; con un nivel de carbonatación medio, al trago tiene frescura y persistencia en boca.

MARIDAJE:

Carnes blancas, ensaladas y vinagretas, ahumados y brasa, verduras amargas (como la alcachofa, la acelga, o la espinaca...) quesos grasos,y embutidos especiados.

ENVASE:

El envase es retornable, este se puede devolveren los establecimientos de Sobrarbe o enfábrica, además de a las diferentes ferias y eventos que asistimos.

SOBRARBE
PIRINEO

Cerveza
RONDADORA

ONSO

PORTER

Formatos: Botellas de 33cL; barril de 30 L
Grado alcohólico: 6,5%vol.
Amargor: 35 IBU´s.
Color: 55 (escala EBC).
Estilo: Porter
Fermentación: Alta, a 22ºC durante 7 días.
Maduración: 21 días a 12ºC y 7 días a 0ºC.
Filtración: Sí.
Refermentación en botella: No.
Maltas: Pale ale, carafa I, caramunich III, simpsons DRC.
Cereales: Avena.
Lúpulos: Citra, CTZ y chinook.
Otros: virutas de madera de roble tostadas, infusionadas durante la maduración.
Agua: Del manantial de Fuendepera, situado en torno a los 1000m de altitud.
Temperatura óptima de servicio: 7 – 9 ºC.
Temperaturas de conservación: entre 4 y 14ºC.

CATA:

Color negro profundo, que se muestra rojo cereza a trasluz y espuma color hueso y retención media. Aromas de malta tostada, galletas, caramelo y chocolate blanco con una sutil presencia de lúpulo en forma de aromas herbáceos. El trago es largo y fácil, mostrando sabores de café, toffe, caramelo y malta quemada; un equilibrado amargor fruto de la malta tostada y el lúpulo compensados con el peso en boca que aporta el roble.

MARIDAJE:

Carnes ahumadas, a la brasa o caramelizadas; quesos fuertes y secos como parmesano, gouda o gruyere. Perfectas con postres con sabor a café como el tiramisú.

ENVASE:

El envase es retornable, este se puede devolver en los establecimientos de Sobrarbe o en la fábrica, además de a las diferentes ferias y eventos a los que asistimos.

SOBRARBE
PIRINEO

TAJADA GOURMET

TRONZADORA

AMBER LAGER

Zona Zero Official Beer

Formatos: Botella de 0,33 L y barril de 30L.
Grado Alcohólico: 5%vol.
Amargor: 15 IBU's.
Color: 13 (Escala EBC)
Estilo: International Amber Lager
Fermentación: Baja, durante 7 días.
Maduración: 3 dias a 12°C y 5 dias a 0°C
Filtración: Sí.
Refermentación en botella: No
Maltas: Pilsner, Carapils, Caramber y arroz (sin maltear)
Lúpulo: Topaz y Columbus.
Agua: Agua del manantial de Fuendepera, situado en torno a los 1000m de altitud.

Cata:
Color ambarino con tonos rojizos. Suave aroma cítrico y especiado con un toque láctico aportado por la levadura. Paso ligero en boca resaltando los sabores caramelizados de la malta. Nivel de carbonatación medio.

Maridaje: Perfecta para acompañar cualquier tipo de piscolabis.

Envase: la botella es retornable, pudiéndose devolver en la fábrica de Cerveza Rondadora o en cualquier establecimiento del Sobrarbe.

TAJADA GOURMET

BRINDA, BEBE ¡BAILA!

INDIA pale ale

Cerveza RONDADORA

BRINDA, BEBE ¡BAILA!

Formatos: Botella de 0,33L, Keykeg de 20L y KEG de 30L
Alcohol: 7.0% vol.
Amargor: 45 IBU´s
Color: 12 (Escala EBC)
Estilo: India Pale Ale (IPA)
Fermentación: Alta, durante 7 días.
Maduración: 25 días a 12 ºC y 7 días a 0 ºC.
Filtración: Sí.
Refermentación en botella: No.
Maltas: Pale Ale, Vienna y Avena.
Lúpulos: Citra, Amarillo, Mosaic, Sorachi Ace y Centennial. En hervor y DDH
Agua: Agua del manantial de Fuendepera, situado a 1000 m de altitud en la Sierra Ferrera.

Cerveza de festival de primavera. De color dorado pálido con reflejos anaranjados. Espuma persistente y apacible con potentes aromas cítricos, predominando pomelo, mandarina y lima. Presenta un amargor nítido y persistente , que de la mano con la explosión cítrica en boca componen un trago largo y refrescante, que invita a no dejar de beber hasta que la fiesta agonice.

FESTIVAL RONDADORA

Te invitamos a acompañarnos en la fiesta que celebramos el vigésimotercer sábado de cada año en nuestra fábrica. Ven y forma parte de la mágica conjunción entre lúpulos, acordes, y bóvedas estrelladas que se darán cita en nuestro trocito de Pirineo. Únete al jolgorio eterno.

SOBRARBE PIRINEO

TAJADA GOURMET

SIDRA RONDADORA
EL HOMBRE FIERO

Formatos: 33cL caja de 12 uds: NO RETORNABLE keykeg 20L, barril 30L.
Alcohol: 6.5% vol.
Variedades: Granny Smith, Golden, Fuji y Pink Lady.
Fermentacion: 15 días a 15ºC.
Maduración: 2 meses a 7ºC.
Refermentación en botella: No
Temperatura de servicio: de 0 a 5ºC. PRUÉBALA CON HIELO
Temperatura de conservación: <25ºC.
Contiene sulfitos.

De color verde pálido, aparece translúcida con reflejos dorados. En nariz se muestra sútil, con recuerdos a manzana verde. En boca es seca y de acidez contenida, con toques de frutos rojos y madera. Con un nivel de carbonatación medio, es refrescante e invita al trago largo.

Maridaje: Quesos grasos, carnes rojas, pescados de rio (trucha, salmón, etc), ensaladas y frutos secos.

:

SOBRARBE
PIRINEO

TAJADA GOURMET

KOMA DARK LAGER
BY
RONDADORA & BREW&ROLL

Formatos: 33cL y keykeg 20L
Alcohol: 5% vol.
Amargor: 16 IBU's.
Color: 37 (EBC).
Estilo: Dark lager
Fermentación: Lager , durante 7 días.
Maduración: 3 días a 12ºC y 20 días a 0ºC.
Filtración: Sí.
Refermentación en botella: No.
Maltas: Pilsner, munich, caraamber, carahell, carafa III.
Lupulo: Fuggles
Agua: Del mananatial de Fuendepera, situado a 1.000 metros de altitud.

Koma Dark Lager es un proyecto que fusiona la pasión por el heavy metal y la cerveza de dos microcervecerías del Pirineo, Rondadora y Brew & Roll. Se trata de la bebida oficial de Koma, uno de los baluartes del rock duro en España, que vuelven a los escenarios tras un parón de 5 años.

Una cerveza oscura, con reflejos rojizos que nos desvelan su alma infernal y que permiten diferenciarla de la opacidad total. A pesar de lo imponente de su aspecto tiene un trago fácil, equilibrado y refrescante con notas de galleta y caramelo. El amargor es muy sutil, pero permite identificar la nobleza de su lúpulo. Tras el paso por la boca nos deja un gusto sedoso, completo y laminero que nos lleva en volandas al siguiente trago

:

SOBRARBE
PIRINEO

TAJADA GOURMET

ENGLISH BARLEY WINE

- 2018 -

Brewed by Rondadora & La Montnegre

RONDADORA

Formatos: Botella de 33cl y barril de 30L
Grado alcohólico: 10,5%vol
Amargor: 27 IBU´s
Color: 40 (escala EBC)
Estilo: English Barley Wine
Premios: ORO Barcelona Beer Challenge 2.018
Fermentación: Baja, durante 14 días.
Maduración: 6 meses en barrica de roble francés de sexto año (utilizada para vino tinto los 5 primeros) y 6 meses en botella.
Filtración: Sí.
Maltas: Golden Promise, DRC, Carahell y Caramunch Typ I
Lúpulo: Cascade.
Agua: del manantial de fuendepera, situado en torno a los 1.000 m de altitud.

Cata:
Color marron profundo, con poca espuma, propia del estilo. En nariz aparecen notas afrutadas de acetaldehido, propias de la maduración en barrica, junto con bollería y caramelo. Un ligero dulzor en boca, junto con el frescor del lúpulo la hacen muy bebible. Carbonaracióbn media baja, propia del estilo.

SOBRARBE
PIRINEO

TAJADA GOURMET