TIAENUS
(Weissbier)

Esta cerveza de trigo, muestra cerveza mas palida, recuerda al pan y al holor a tahona de la infancia. Enriquecida con trigo en copos y avena.

Color: Dorado blanco.
Tapón: Blanco
Vaso: Weizen
Calorias: 500 kcal/litro ~
Alcohol vol.: 5,5º% ~

Notas de cata:
Espuma de buena consistencia y cremosidad, duradera y permanente. Con burbujas finas y cantidad. Brillante de color dorado.
Aroma intenso, equilibrio aromatico con predominio de maltas. Matices a trigo, cereal, levadura y lupulo.
Intensa de sabor, muy equilibrado con recuerdos a trigo y levadura.
Buen cuerpo y densidad. Bastante refrescante.

Su nombre proviene de una Villa romana descubierta cerca de la poblacion de **Tiena** (Moclin) con unos ricos mosaicos que podria ser residencia de algun ciudadano adinerado de origen ibero-romano.

La nueva etiqueta nos muestra con caligrafia romana, los delfines de los mosaicos encontrados y el trigo como ingrediente fundamental de esta variedad.

Gharnatah
Cerveza eco artesana