



Bran Reserva (alc. 10,5% vol. circa)

Prodotta invecchiando una Bran, per 36 mesi, in barrique.

Nel bicchiere è nera, impenetrabile, con schiuma color cappuccino; al naso convivono le tostature (con un sentore che ricorda la pasta del cacao) e le note derivanti dal passaggio in legno (che ricordano l'aceto balsamico).

In bocca è decisamente articolata: da un lato le evidenti note tostate, di cacao, di salsa di soia, dall'altra l'acidità.

Lunghissima in bocca, nel finale emerge il tannino del legno e una lieve astringenza di tostatura.

Birra molto complessa, difficile, per gli amanti delle emozioni forti.

Abbinamenti suggeriti: difficile da abbinare, consigliata per un dopo pasto, magari (per chi vuole) con un grande sigaro.