



FICHA DE PRODUCTO

BEYOND THE WALL SAKE: DINA EDITION

DESCRIPCIÓN

La colección de Sake Premium “Beyond the Wall” es una edición limitada que conmemora el exitoso manga **Attack on Titan** (*shingeki no kyojin*).

Este sake es un Junmai Ginjo (55%) elaborado con arroz Yamadahnishiki. Este tipo de arroz se considera el “Rey del arroz del Sake”. Esta edición representa a uno de los personajes titanes clave dentro de la trama de Attack on Titan. Este sake cuenta con una graduación alcohólica inferior al resto de la gama por lo que es más suave y accesible a la par que cuenta con esa profundidad de sabor tan característica de los sakes Premium Junmai Ginjo.

NOTAS DE CATA

Aspecto: blanco translúcido.

Nariz: potente y afrutado.

Sabor: profundo, dulce y delicado.

Final: intenso.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origen: Japón

Tipo de alcohol: Sake Junmai Ginjo

Tipo de arroz: Yamadahnishiki

Pulido de arroz: 55%

Destilería: Kikunosato

Volumen Alc: 13% vol

Formato: 72 cl

PERFECT SERVE

Servir a unos 7° para una degustación óptima.

LIBRE DE ALÉRGENOS



Arroz tipo: Yamadahnishiki

- Lugar: Hyogo, Okayama y Fukuoka.
- Llamado Rey del Arroz del Sake.
- Sabor suave, fragante y bien mezclado
- El arroz más utilizado para la elaboración de sakes premium.