

大 野
**BEYOND
THE
WALL**
SAKE SINCE 1866



FICHA DE PRODUCTO

BEYOND THE WALL SAKE: EREN EDITION



Arroz tipo: Gohyakumangoku



- Lugar: Prefectura de Niigata y de los distritos de Hokuriku.
- Significa 5.000.000 de (goku 石), en alusión a la producción limitada de esta variedad.
- Un goku es una unidad de medición que equivale a 180 litros o 150 kg de arroz.

DESCRIPCIÓN



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

Este sake es un Junmai Ginjo, con un pulido del arroz hasta dejar el 55% de este. Elaborado con arroz de la variedad Gohyakumangoku, que produce un sake muy claro e increíblemente suave. Eren es el personaje principal de Beyond The Wall. Este sake es como el carácter de Eren, puro y directo. Bien equilibrado entre sabores dulces y secos, va muy bien con diferentes tipos de platos.

NOTAS DE CATA



Aspecto: *claro*.

Nariz: *afrutado*.

Sabor: *bien balanceado entre sabores dulces y secos*.

Final: *equilibrado*.

CARACTERÍSTICAS



Lugar de origen: **Japón**

Tipo de alcohol: **Sake Junmai Ginjo**

Tipo de arroz: **Gohyakumangoku**

Pulido de arroz: **55%**

Destilería: **Kikunosato**

Volumen Alc: **15% vol**

Formato: **72 cl**

PERFECT SERVE



Servir a unos 7° para una degustación óptima.

LIBRE DE ALÉRGENOS