

De Quinta: Cerveja Leffe Royale Cascade IPA

Logo ao servir a **cerveja Leffe Royale Cascade IPA** percebe-se o aroma do lúpulo americano cascade (originário dos vales das *Cascade Mountains*). Gostei, eu adoro esse lúpulo, queria um perfume feito com ele, rsrsrs.



A Leffe Royale Cascade tem coloração amarelo médio e é bem filtrada. Tem espuma fraca e que some rapidamente. Sabor muito similar ao da Palm Clássica. Teor alcoólico de 7,5% não perceptível.

A **Royale** é uma cerveja de alta fermentação feita com 3 lúpulos diferentes. Comparando as duas – Royale tradicional com a **Royale Cascade IPA**, concluo que o Cascade foi adicionado apenas para dar aroma. Gostaria que ela fosse um pouco mais encorpada e amarga, mas fico contente cada vez que vejo uma cervejaria belga investindo em adição de lúpulos extras nas cervejas.



Sobre a Cervejaria Leffe: a abadia de Notre-Dame de Leffe, em Dinant na Bélgica foi fundada em 1152 por uma ordem muito conhecida pela hospitalidade. Por conta disso, em 1240 os monges construíram a cervejaria, para produção de alimentos saudáveis e bebidas revigorantes. A cerveja original produzida na Leffe foi usada para combater a peste que assolava a região

naquela época.

Abadia e cervejaria passaram por muitos altos e baixos em séculos de existência. Seu auge foi em 1740, quando um mestre cervejeiro de fora do mosteiro produziu uma cerveja que foi tão apreciada, que os fiéis deixaram de ir às celebrações religiosas de domingo para ficar em casa bebendo.

Durante a Revolução Francesa, a abadia e a cervejaria foram fechadas e as atividades foram retonamdas plenamente apenas em 1929. Na década de 50, as receitas de 1240 foram resgatadas e são mantidas durante a fabricação, mesmo após a aquisição da cervejaria pela AB-InBev.