

BOHEMIAN PILSENER

PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER ES UNA CERVEZA QUE SE CARACTERIZA POR SU COLOR DORADO BRILLANTE Y AROMA MALTOSO, COMO A PAN.

UNA COMBINACIÓN DE MALTAS CLARAS PILSEN Y CARAPILS, QUE SORPRENDE CON UN INTERESANTE AMARGO EN SABOR, DADO POR SU CARACTERÍSTICO LÚPULO CHECO: SAAZ. REPLICAMOS UN ESTILO DE CERVEZA DE REPÚBLICA CHECA Y LO ACOMODAMOS A NUESTRO PALADAR. ES UNA CERVEZA 100% MALTA.

5,2 ALCOHOL (ABV)



18 AMARGOR (IBU)



4-7°

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO



MADISON

VASO IDEAL



(COUNTRY WINNER)
LAGER CZECH - STYLE
PALE

APARIENCIA

COLOR DORADO BRILLANTE, DE ESPUMA DENSA.

AROMA

AROMAS A MALTAS CLARAS, COMO PAN. CON UN ESPECIADO LEVE DEL LÚPULO.

SABOR

SABOR MALTOSO, CON BUEN CUERPO Y UN FINAL AMARGO PERSISTENTE.

MALTAS

PILSEN Y CARAPILS.

LÚPULOS

SAAZ Y CASCADE.

MARIDAJE IDEAL

PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER ES UNA CERVEZA DE ELEVADO CUERPO Y DE SABOR MALTOSO QUE ACOMPAÑA MUY BIEN UNA GRAN VARIEDAD DE PLATOS.

ES IDEAL PARA CARNES BLANCAS, COMO POLLOS Y PESCADOS CON SALSAS HERBALES.

LOS PLATOS AL WOK Y SANDWICHES GOURMET SON GRANDES ALIADOS PARA ESTA CERVEZA.

POR CONTRASTE, PODEMOS MARIDARLA TAMBIÉN CON PLATOS LEVEMENTE ÁCIDOS, COMO SALSAS CON TOMATES Y OTROS VEGETALES.

