


FERNÁNDEZ IPA

LA FERNÁNDEZ, ES UNA IPA DE SESIÓN. BUSCAMOS UNA BASE SUAVE PARA QUE LA PRESENCIA DE LA FLOR RECIÉN COSECHADA SEA BIEN NOTORIA. EL DETALLE AQUÍ ES QUE REEMPLAZAMOS PARTE DE LA MEZCLA DE GRANO BASE CON MALTA DE CENTENO, QUE APORTA UN COLOR COBRIZO, Y UN CARÁCTER A CEREAL EN BOCA MUY AGRADABLE. EL LÚPULO ESTARÁ PRESENTE EN SUS 40 IBUS Y LA COPIOSA ADICIÓN DE FLORES DE NAHUEL RECIÉN COSECHADAS EN MADURACIÓN FRÍA PARA QUE EL AROMA NOS TRANSPORTE A LOS CAMPOS VERDES DE FERNANDEZ ORO.

4,5
ALCOHOL (ABV)

40
AMARGOR (IBU)

5-7° C
TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO


RIEGSEE
VASO IDEAL



APARIENCIA

COLOR COBRIZO ANARANJADO, LEVEMENTE OPALESCENTE, DE ESPUMA CONSISTENTE.

AROMA

FRUTAL, HERBAL, CÍTRICO. BLANCEADO HACIA EL LÚPULO.

SABOR

SE PERCIBE LA FRESCURA DEL LÚPULO RECIÉN COSECHADO, CON UN AMARGO ELEGANTE Y BIEN PRESENTE, QUE INVITA A TOMAR CON FACILIDAD.

MALTAS

PILSEN, MUNICH Y MALTA DE CENTENO CAMELO

LÚPULOS

STELLA, AMARILLO, MOSAIC, HALLERTAUER POLARIS, HALLERTAUER MANDARINA BAVARIA, HALLERTAUER BLANC.

MARIDAJE IDEAL

IDEAL CON PLATOS AROMÁTICOS INTENSOS, CON VEGETALES GRILLADOS. CARNES ROJAS CON ESPECIAS Y SALSAS HERBALES., BROCHETTES.

