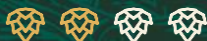


24.7

CERVEZA ESTILO SESSION IPA, MUY TOMABLE Y REFRESCANTE, DE AMARGOR MARCADO OTORGADO POR UNA COMBINACIÓN DE LÚPULOS PATAGÓNICOS. CUENTA CON UN INTENSO AROMA A CÍTRICO Y FRUTAL GRACIAS A LA TÉCNICA DE AGREGADO DE LÚPULO EN FRÍO LLAMADA DRY HOPPING. EL AGREGADO DE SAUCO Y MIEL PATAGÓNICOS EN FRÍO BALANCEAN EL AMARGOR DEL LÚPULO, APORTANDO CIERTA ACIDEZ Y FINAL SECO.

EL ESTILO SESSION IPA ESTÁ CRECIENDO FUERTEMENTE EN EL MUNDO. 24.7 SE DEBE A LA UBICACIÓN DE NUESTRA CERVECERÍA EN CIRCUITO CHICO (KM 24.700) Y LA FÁCIL TOMABILIDAD: LAS 24HS DEL DÍA, LOS 7 DÍAS DE LA SEMANA.

4,5 ALCOHOL (ABV)



36 AMARGOR (IBU)



5-7° C

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO



RIEGSEE

VASO IDEAL



APARIENCIA

COLOR DORADO/BRONCE, CON UN LEVE TINTE ROSADO POR EL SAUCO, DE UNA ESPUMA BLANCA INTENSA

AROMA

INTENSO AROMA A LÚPULO, A FRUTAS BLANCAS Y CÍTRICOS

SABOR

SUAVE LUPULADO QUE LE DA UN AMARGOR ELEGANTE, BALANCEADO CON ACIDEZ LEVE DEL SAUCO. DE CUERPO LIVIANO Y MUY REFRESCANTE

MALTAS

PILSEN, MUNICH, CARARED, CARAPILS Y MELANOIDINA

LÚPULOS

NAHUEL , MAPUCHE Y VICTORIA

MARIDAJE IDEAL

COMBINACIÓN PERFECTA CON PLATOS CON FRUTAS, ENSALADAS AGRIDULCES Y COMIDA THAI. COMIDAS CON NO MUCHA INTENSIDAD DE SABOR O GRASA, PERO SÍ AROMÁTICAS Y ESPECIADAS. RISOTTOS PERFUMADOS, CHEESECAKE.

