

PATAGONIA
CERVEZA



LA PRIMERA CERVEZA ORGÁNICA CERTIFICADA DE ARGENTINA

TODAS LAS ETAPAS DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN ESTÁN CERTIFICADAS. ESTO SIGNIFICA QUE, DESDE EL CULTIVO EN EL CAMPO HASTA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA, HAY UN CONTROL Y CUIDADO ESTRICTO DE LA CONDICIÓN ORGÁNICA DEL PRODUCTO.

DESCRIPCIÓN

CERVEZA DE ESTILO GOLDEN ALE QUE RESALTA LA MALTOSIDAD DE NUESTRA MALTA PILSEN ORGÁNICA. AROMÁTICA, CON NOTAS CÍTRICAS Y ÉSTERES AFRUTADOS QUE SE BALANCEAN CON UN AMARGOR EQUILIBRADO. DE FINAL LIGERAMENTE ÁCIDO.

- 🍷 **Apariencia:** dorado claro
- 🍷 **Aroma:** cítrico y afrutado
- 🍷 **Malta:** Pilsen orgánica producida exclusivamente en nuestra Maltería Tres Arroyos
- 🍷 **Lúpulo:** Pomelo, una variedad única de nuestra chacra de Fernández Oro
- 🍷 **Cuerpo:** ligero y refrescante

15 IBU 4.3 %ABV



MARIDAJE IDEAL

ES IDEAL PARA CONSERVAS EN ESCABECHE, ENSALADAS Y PICADAS ACOMPAÑADAS CON SALSAS ÁCIDAS, PARA MARIDAR POR AFINIDAD. A SU VEZ SE PUEDE MARIDAR POR CONTRAPOSICIÓN CON EMBUTIDOS O ALIMENTOS LIGERAMENTE GRASOS Y AHUMADOS.

TEMPERATURA: 4-6 °C

VASO IDEAL: MADISON

CERVEZA PATAGONIA | BARILOCHE, RÍO NEGRO, ARGENTINA
BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS