

Hanami

INDIA PALE LAGER (SIN GLUTEN) · ALC 5,8%

REINTERPRETACIÓN DE UNA LAGER. DENSA, TURBIA
Y CON UNA EXPLOSIÓN DE FLORES, CÍTRICOS Y ESPECIAS.

HANAMI ES LA MEZCLA DE LOS KANJIS 'HANA' (FLORES)
Y 'MI' (OBSERVAR). EN GENERAL SE ASOCIA AL PERÍODO
EN QUE FLORECEN LOS CEREZOS Y EN EL QUE LOS JAPONESES
ACUDEN EN MASA A PARQUES Y JARDINES A CONTEMPLAR SUS
FLORES (SAKURA). POR UN INSTANTE JAPÓN SE VUELVE ROSA.

LÚPULOS: MAGNUM, SORACHI, SIMCOE

MALTAS: PALE, MUNICH, AVENA

OTROS INGREDIENTES: FLORES DE CEREZO, YUZU*,
SHICHIMI TOGARASHI*

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

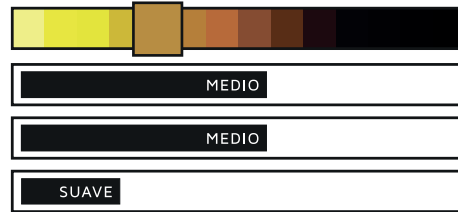
SERVIR EN: PINTA / COPA DE VINO

COLOR: ANARANJADO / 12 EBC

CUERPO: MEDIO / 13° P

AMARGOR: MEDIO / 20 IBU

ACIDEZ: SUAVE



— ✂ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO



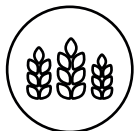
OBSERVACIONES: CERVEZA SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

*ALÉRGICOS: LA PASTA DE YUZU PUEDE CONTENER TRAZAS DE LECHE. EL SHICHIMI CONTIENE SÉSAMO. NO CONTIENE GLUTEN.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE:

EL ASPECTO TURBIO ROMPE CON LOS CRITERIOS PREESTABLECIDOS Y DA UN MATIZ DE COLOR. LA FLOR DE CEREZO Y EL YUZU APORTAN AROMAS HERBALES Y CÍTRICOS DE FRUTA Y ESPECIAS. LAS ÚLTIMAS ADICIONES DE LÚPULO AÑADEN AROMAS A LICHI Y ALBARICOQUE. EL COMÚN DENOMINADOR ES UNA FRESCURA QUE EVOLUCIONA HACIA UN AMARGO ELEGANTE Y PERSISTENTE, MODERADO POR LAS NOTAS ESPECIADAS DEL SHICHIMI. CERVEZA CON MÁS CUERPO Y Matices DE LOS QUE APARENTA. UNA LAGER EXCEPCIONAL.

CEREALES



EL LÚPULO COMPLEMENTA
EL SABOR DEL CEREAL
Y SE MANTIENE FRESCO
EN EL PALADAR

ARROZ CALDOSO
RISOTTO CREMOSO

MARISCOS Y PESCADOS



LA CERVEZA AYUDA
A REDUCIR LA SALINIDAD
Y LA DULZURA NATURAL
LIMPIANDO EL PALADAR

DORADA A LA NARANJA
ALMEJAS AL VAPOR

AVES



EL SABOR DEL LÚPULO
COMPLEMENTA EL TOSTADO
Y LA GRASA DE LA PIEL
NEUTRALIZA EL AMARGOR

PAVO AL HORNO
ALITAS CRUJIENTES

QUESO



LA CERVEZA COMPLEMENTA
LOS SABORES NATURALES
Y LAS TEXTURAS DEL QUESO
Y LIMPIA LA GRASA DEL PALADAR

BURRATA AL PESTO
ENSALADA DE MOZZARELLA