

Marabunta

DOUBLE INDIA PALE ALE · ALC 7,5%

CERVEZA EXTREMADAMENTE LUPULIZADA, RUBIA, AROMÁTICA Y OBSCENAMENTE AMARGA.

UN ZUMO DE LÚPULO, LIGERO, FRESCO Y SECO. SU LUPULIZACIÓN MASIVA RECUERDA LA MIGRACIÓN DE HORMIGAS NÓMADAS. ¡QUE VIENE LA MARABUNTA!

LÚPULOS: MAGNUM, SIMCOE, MOSAIC

MALTAS: PALE, MUNICH, AVENA

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

SERVIR EN: PINTA



— ✂️ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO

COLOR: AMARILLO CLARO / 9 EBC

CUERPO: LIGERO / 18 °P

AMARGOR: ALTO / 60 IBU

ACIDEZ: SUAVE



OBSERVACIONES: CERVEZA SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

*ALÉRGENOS: CONTIENE GLUTEN.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE:

DE COLOR ORO PÁLIDO Y ESPUMA BLANCA Y BIEN ESTRUCTURADA. EN NARIZ ES LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE AROMAS QUE NOS PUEDE OFRECER EL LÚPULO. SABORES RESINOSOS Y HERBALES QUE EVOLUCIONAN EN UNA CASCADA DE FRUTA TROPICAL, MANGOS, LICHIS, HASTA ENCONTRAR UN FINAL DE ALBARICOQUES Y MELOCOTÓN EN UN LARGUÍSIMO POSTGUSTO AMARGO.

PICANTE
Y ESPECIADO



EL SABOR DEL LÚPULO
REFRESCA LAS PAPILAS
Y SUAVIZA EL PICANTE

TACO MEJICANO

CERDO



LA INTENSIDAD DEL SABOR
DE LA GRASA DEL CERDO
SOPORTA LAS CARACTERÍSTICAS
DE LAS CERVEZAS MÁS INTENSAS

COSTILLAR ASADO

AVES



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

MAGRET DE PATO

QUESO



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

IDIAZÁBAL AHUMADO
SAN SIMÓN