

Papaya Rye

DOUBLE RYE INDIA PALE ALE
CON PAPAYA · ALC 9%

ES UNA BOMBA DE FRUTA, LÚPULO Y CENTENO.

EL CONCEPTO ES ENCONTRAR EL EQUILIBRIO EN EL MÁS ALLÁ. CON MÁS DE 9% DE ALCOHOL Y LUPULIZADA DE FORMA EXTREMA, EL CENTENO Y LA PAPAYA SON CAPACES DE REDONDEAR EL CONJUNTO.

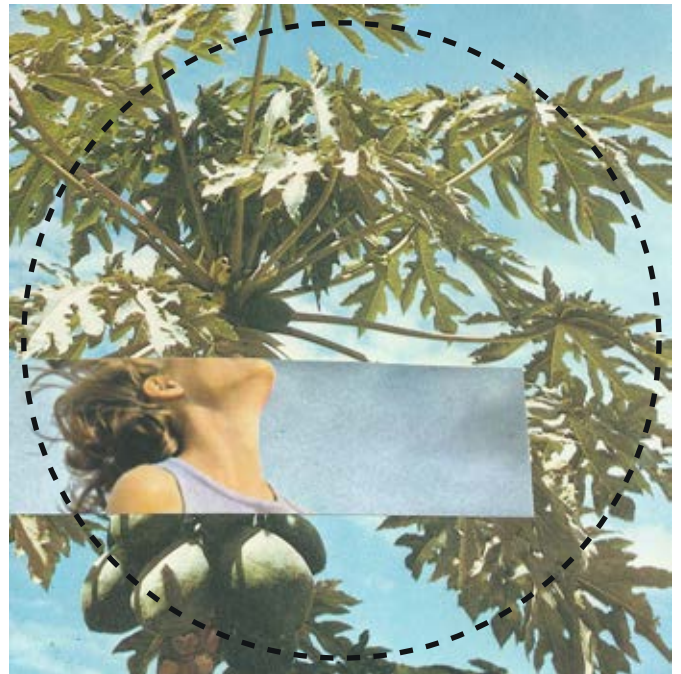
LÚPULOS: SIMCOE, TOPAZ, MAGNUM, CITRA

MALTAS: PILS, CARAMEL, CENTENO

OTROS INGREDIENTES: PAPAYA

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

SERVIR EN: PINTA



— ✂ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO

COLOR: AMBARINO / 30 EBC

CUERPO: LLENO / 22,25 °P

AMARGOR: ALTO / 72 IBU

ACIDEZ: SUAVE



OBSERVACIONES: CERVEZA SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

*ALÉRGENOS: CONTIENE GLUTEN.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE:

ASPECTO TURBIO Y DE COLOR AMBARINO. DESDE LEJOS SE HUELE EL AROMA INTENSO A PAPAYA Y RESINAS. EL SABOR ES UN ESPECTÁCULO CON UN CUERPO AFRUTADO Y DULCE QUE EVOLUCIONA Y ARRASA EL PALADAR CON EL AMARGOR FINAL. INTENSA, EXTREMA Y BEBIBLE A PARTES IGUALES. EXCEPCIONAL.

PICANTE Y ESPECIADO



EL SABOR DEL LÚPULO
REFRESCA LAS PÁPILAS
Y SUAVIZA EL PICANTE

MOLE MEJICANO

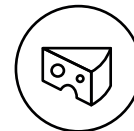
GRASAS



LA CERVEZA ATAJA LA GRASA
Y BALANCEA SU FUERTE SABOR
PERMITIENDO UN FINAL COMPLEJO

BUEY
CORDERO

QUESO



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

QUESO DE HOJA
GAMONEU