

Revontulet

RASPBERRY SOUR ALE · ALC 6,7%

CERVEZA ÁCIDA CON FRAMBUESA

REVONTULET SIGNIFICA AURORA BOREAL, LITERALMENTE "FUEGO DEL ZORRO", EN FINÉS. LOS LAPONES ANCESTRALES CREÍAN QUE UN ZORRO MITOLÓGICO CRUZABA LAS MESETAS ÁRTICAS E ILUMINABA EL CIELO CON LAS CHISPAS QUE SE DESPRENDÍAN DE SU COLA AL CHOCAR CONTRA LA NIEVE Y LOS ÁRBOLES. CAZAR EL ZORRO ERA EL SUEÑO SECRETO DE LOS CAZADORES, Y CONSEGUIRLO HABRÍA SIGNIFICADO LA CULMINACIÓN DE TODA UNA VIDA, RIQUEZA Y FAMA. DÉJATE ENVOLVER POR LA MAGIA DE REVONTULET Y SIENTE COMO TUS SENTIDOS ECHAN CHISPAS.



— ✂ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO

LÚPULOS: MAGNUM, MOSAIC, AHTANUM

MALTAS: PALE, CARAMEL, CHOCOLAT, COPO DE AVENA

OTROS INGREDIENTES: FRAMBUESA

TEMPERATURA DE SERVICIO: 4-6 °C

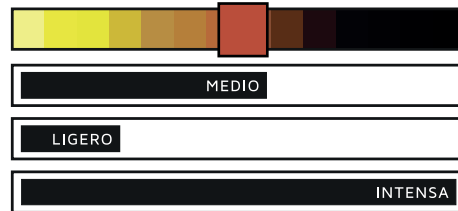
SERVIR EN: PINTA / COPA DE VINO

COLOR: ROJIZO / 60 EBC

CUERPO: MEDIO / 16° P

AMARGOR: LIGERO / 26 IBU

ACIDEZ: INTENSA



OBSERVACIONES: CERVEZA SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

*ALÉRGENOS: CONTIENE GLUTEN.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE:

DE COLOR ROSADO Y ESPUMA COLOR BLANCO MATE, EN NARIZ ES UNA TARTA DE FRAMBUESA ESPECIADA. EN BOCA ES ÁCIDA Y PLENA DE FRUTOS ROJOS CON UNA TEXTURA MUY AGRADABLE. EL RETROGUSTO JUEGA ENTRE EL ÁCIDO Y EL AMARGO DE FORMA SUTIL PIDIENDO OTRO TRAGO.

VERDURAS



EL UMAMI SALE A RELUCIR Y EL DULCE SE BALANCEA CON EL CUERPO DE LA CERVEZA

CRUDITÉS
CON SALSA DE YOGUR

ENCURTIDOS Y ESCABECHES



LA ACIDEZ SE EQUILIBRA EN TU BOCA

BERENJENA DE ALMAGRO
ENSALADA DE REMOLACHA

CARNES NOBLES Y TUBÉRCULOS



CON ESTA COMBINACIÓN SE CONSIGUE EL UMAMI Y AÑADE NOTAS MINERALES QUE PERMANECEN EN EL CENTRO DEL PALADAR

RENO CON PURÉ DE PATATA
Y MERMELADA DE ARÁNDANOS

CHOCOLATE



LA COMBINACIÓN REALZA EL CARÁCTER TOSTADO DE AMBOS

POLLO AL CHOCOLATE
TARTA SACHER