

Imperial Raspberry Stout

IMPERIAL STOUT · ALC 10%

CERVEZA NEGRA, INTENSA Y DENSA CON SABOR A FRAMBUESA

JUGAMOS CON AROMAS Y SABORES PARA REDONDEAR Y ENRIQUECER LA EXPERIENCIA. CON ESTA LINEA EXPERIMENTAL Y LIMITADA ACERCAMOS EL ESTILO CERVECERO MÁS EXTREMO A LOS AMANTES DE LA CERVEZA QUE AUN NO SE ATREVEN A DESCUBRIR LOS GRANDES PETRÓLEOS. ALTA INTENSIDAD DE SABOR ARMONIZADO CON NOTAS DE CHOCOLATE Y RECUERDOS A CAFÉ CON SABOR A FRAMBUESA.



— ✂ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO

LÚPULOS: MAGNUM, SORACHI ACE

MALTAS: PALE, CARAMEL, ABBEY, CARAAROMA, CARAMUNICH, SMOKED, CHOCOLATE

OTROS INGREDIENTES: ROASTED BARLEY, RASPBERRY

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-16 °C

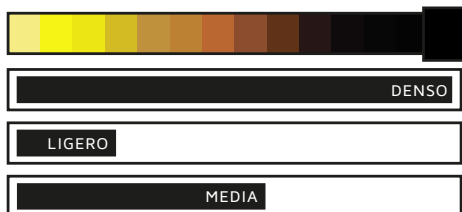
SERVIR EN: SNIFTER / TULIP

COLOR: NEGRO / 450 EBC

CUERPO: DENSO / 25° P

AMARGOR: LIGERO / 50 IBU

ACIDEZ: MEDIA



FORMATO DISPONIBLE



12x33cl

OBSERVACIONES: CERVEZA SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

*ALÉRGENOS: CONTIENE GLUTEN.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE:

NEGRO ABSOLUTO Y CREMOSA CORONA DE COLOR BEIGE. ES UN INTENSO RECORRIDO POR LOS AROMAS TORREFACTOS. RECUERDA AL CAFÉ AROMATIZADO. SUS 10° ESTÁN PRESENTES PERO NO DESTACAN Y A MEDIDA QUE AUMENTA LA TEMPERATURA DE LA COPA SE ABRE COMO UN BUEN VINO Y DEMUESTRA TODO SU POTENCIAL.

CARNES NOBLES Y TUBERCULOS



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

RABO DE TORO
TACO AL PASTOR

DULCES



LOS DULCES ARMONIZAN CON LOS TORREFACTOS

COULANT DE CHOCOLATE
TARTA DE QUESO