

# Tundra

SAISON · ALC 6,5%

TUNDRA ES UNA CERVEZA EQUILIBRADA, DULCE, ÁCIDA Y AMARGA.

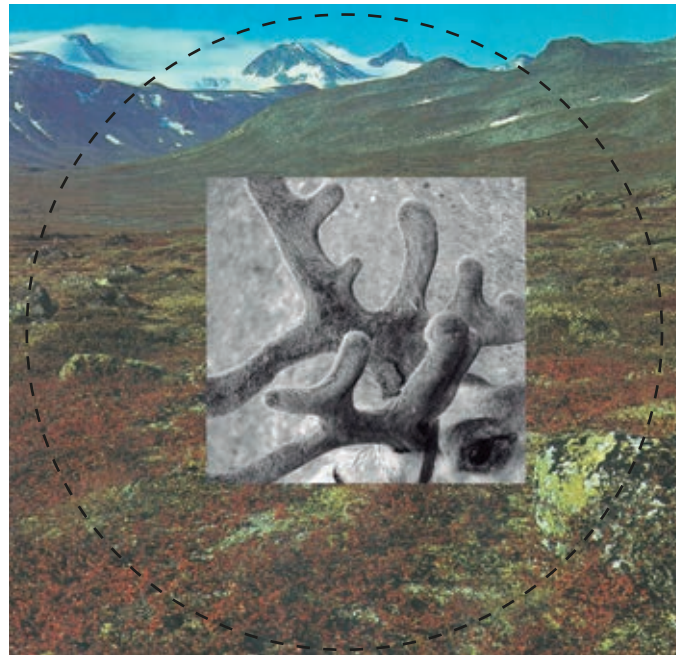
SE RETIRAN LAS NIEVES DEL ÁRTICO, APARECEN LOS COLORES Y VUELVE LA VIDA A LA LLANURA. LOS NÓMADAS REGRESAN PASTOREANDO SUS REBAÑOS DE RENOS.

LÚPULOS: SIMCOE, CHINOOK, CASCADE, MAGNUM

MALTAS: PALE, CARAMEL, CARAAROMA, TRIGO

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

SERVIR EN: TULIP / GOBLET / TUMBLER



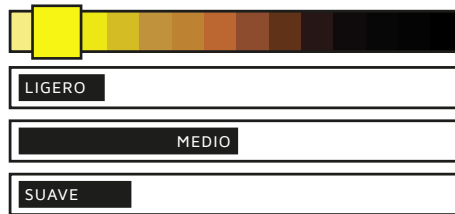
— ✂ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO

COLOR: AMARILLO CLARO / 9 EBC

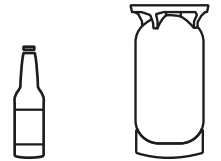
CUERPO: LIGERO / 18° P

AMARGOR: MEDIO / 30 IBU

ACIDEZ: SUAVE



FORMATOS DISPONIBLES



24x33cl

KK30L

OBSERVACIONES: CERVEZA SIN PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

\*ALÉRGENOS: CONTIENE GLUTEN.

## NOTA DE CATA Y MARIDAJE:

DORADA BRILLANTE CON ESPUMA BLANCA, AROMA FRUTAL DE ÉSTERES DE LEVADURA CON TOQUES "FUNK" QUE SE REDONDEA CON CÍTRICOS Y FLORALES. EN BOCA ES SECA Y CARBONATADA CON UN LIGERO DULZOR QUE REPUNTA FRUTA, ESPECÍFICAMENTE MANZANA, PERA Y MELOCOTÓN. UNA LIGERA ASTRINGENCIA VÍNICA RECUERDA A LOS TANINOS DE LA UVA.

### VERDURAS A LA PARRILLA



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

PARRILLADA DE VERDURAS

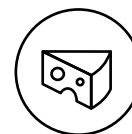
### HUEVOS



LA CERVEZA LIMPIA EL PALADAR DEL RASTRO UNTUOSO DEL HUEVO

HUEVOS BENEDICT HUEVOS ROTOS

### QUESO



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

REY SILO BLANCO LAZANA