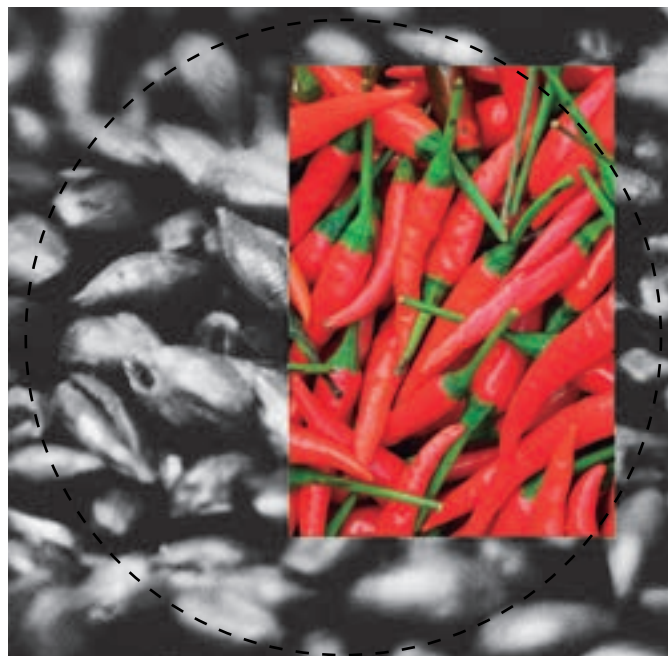


Imperial Chilli Stout

IMPERIAL STOUT · ALC 10%

CERVEZA NEGRA, INTENSA Y DENSA CON SABOR PICANTE

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 CHILLI.



— ✂ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO

LÚPULOS: MAGNUM, SORACHI ACE

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

OTROS INGREDIENTES: ROASTED BARLEY, GIANDUJA

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-16 °C

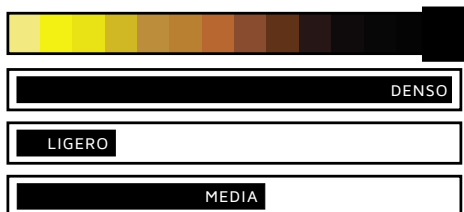
SERVIR EN: SNIFTER / TULIP

COLOR: NEGRO / 250 EBC

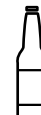
CUERPO: DENSO / 25° P

AMARGOR: LIGERO / 40 IBU

ACIDEZ: MEDIA



FORMATO DISPONIBLE



12x33cl

OBSERVACIONES: CERVEZA SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

*ALÉRGICOS: CONTIENE MALTA DE CEBADA Y CEBADA. 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 CUANDO LLEGA EL PICANTE SUBE LA TEMPERATURA. ESTA CERVEZA ES PARA LOS AMANTES DEL PICANTE, SI NO LO ERES, ESTA CERVEZA NO ES PARA TI.

AVES



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

MOLE DE POLLO

MARISCOS Y PESCADOS



LA CERVEZA AYUDA A REDUCIR LA SALINIDAD Y LA DULZURA NATURAL LIMPIANDO EL PALADAR

**ATÚN BRASA
SALMÓN BRASA**

CHOCOLATE



LA COMBINACIÓN REALZA EL CARÁCTER TOSTADO DE AMBOS

**TRUFAS
BROWNIE**