

Imperial Orange Stout

IMPERIAL STOUT · ALC 10%

CERVEZA NEGRA, INTENSA Y DENSA CON SABOR A NARANJA

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 Y FRESCO SABOR CÍTRICO.

LÚPULOS: MAGNUM, SORACHI ACE

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

OTROS INGREDIENTES: ROASTED BARLEY, GIANDUJA

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-16 °C

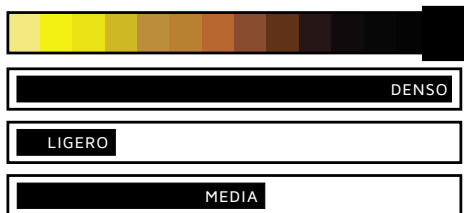
SERVIR EN: SNIFFER / TULIP

COLOR: NEGRO / 250 EBC

CUERPO: DENSO / 25° P

AMARGOR: LIGERO / 40 IBU

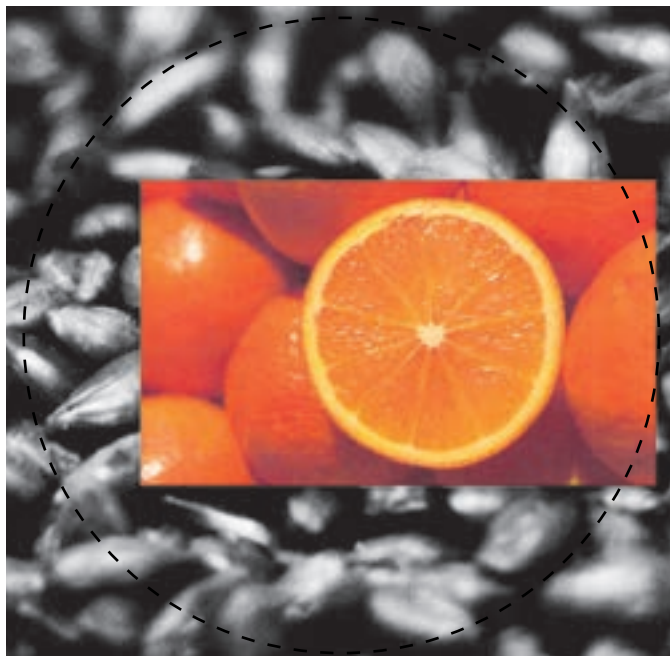
ACIDEZ: MEDIA



OBSERVACIONES: CERVEZA SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

*ALÉRGENOS: CONTIENE MALTA DE CEBADA Y CEBADA. CONTIENE GLUTEN.

— ➤✂ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO



FORMATO DISPONIBLE



12x33cl

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^º 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.

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**