



FICHAS TÉCNICAS – PACK JUNIO



MARCA: BOSSANFOLK
ORIGEN: CABA – BUENOS AIRES
ESTILO: RUBIA AHUMADA

Estilo de fermentación: Alta Fermentación (Ale)

Blend de maltas: malta base (pálida) + malta de trigo + malta ahumada + malta caramelo 20

Blend de lupulo: Cascade + Hallertauer

El nivel de tenor amargo: 18 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 5 %

Temperatura de Consumo: 6 - 8 °C

Color: Dorado intenso y brillante

Corona de espuma: Espuma blanca y con buena retención

Aroma: Buen equilibrio entre el ahumado de la malta y el amargor del lúpulo, con un dejo a madera

Mouthfeel: Levemente secante en boca, de cuerpo moderado a intenso y con un suave amargor aportado por la presencia de los lúpulos

Maridajes: Tabla de quesos fuertes, embutidos ahumados y carnes rojas





MARCA: DOWNHILL
ORIGEN: ROSARIO - STA FE
ESTILO: IRISH STOUT

Blend de maltas: El Blend de maltas está compuesto por 78% de malta de cebada tipo Pilsen, originaria del sur de la provincia de Buenos Aires y 22% de maltas especiales.

Blend de lúpulos: Lúpulo de amargor/aromático variedad "Cascade" originario de la región de El Bolsón, Patagonia Argentina

El nivel de tenor amargo: 23 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 5 %

Color: 29 SRM

Temperatura de Consumo: 4° C

Notas de degustación: Cerveza de color marrón profundo con notas de chocolate amargo y a cereal tostado, producto de la presencia de maltas oscuras, acompañadas de tonos acaramelados intensos y frutas secas. Se caracteriza por un amargor medio, cuya percepción se eleva producto de las maltas tostadas.

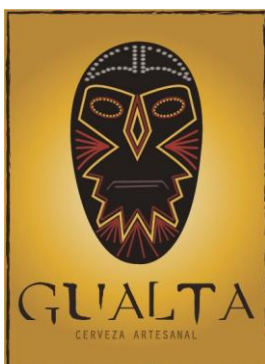
Color: Marrón oscuro

Corona de espuma: Cremosa, densa y persistente

Aroma: suave aroma a lúpulo y maltas tostadas.

Mouthfeel: Predominante carácter a malta tostada.





MARCA: GUALTA
ORIGEN: MENDOZA
ESTILO: IRISH RED ALE

Blend de maltas: Malta base, malta caramelo 120 L, Candy sugar

Blend de lúpulos: Cascade para aroma, sabor y amargor

El nivel de tenor amargo: 23 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 4,6 %

Color: 16-18 SRM

Temperatura de Consumo: 10 – 13 °C

Notas de degustación: Es una cerveza con notas a malta, el lúpulo está presente en forma elegante, se utiliza para equilibrar el dulzor de la malta, tiene una presencia suave en el retrogusto. Su final es dulce. Tiene notas de malta, como a grano, pan y caramelo. Puede apreciarse un aroma y sabor cítrico debido al lúpulo utilizado. Es una cerveza compleja, de alta tomabilidad, y muy refrescante. Carbonatación media a moderada.

Color: Su color es cobrizo, con reflejos rubí, que pueden observarse a contraluz. Brillante y cristalina.

Corona de espuma: La espuma es blancuzca, cremosa, y con buena retención, gracias a las maltas caramelos utilizadas.





Aroma: De perfil aromático maltoso, bajo aroma a lúpulo que puede aparecer como cítrico, se aprecian notas de caramelo y granos.

Mouthfeel: Es una cerveza con buen cuerpo, un poco cremosa y con final dulce. Se nota un buen equilibrio entre malta y lúpulo, tiene un amargor que dice presente, pero que no opaca el protagonismo de la malta, que es acentuado por el caramelo.

Maridajes: Es muy buena para acompañar carnes vacunas en variadas preparaciones, y cerdo. Así como pescados, como el salmón. En tablas de quesos duros, fuertes y especiados, ya que el dulzor combina perfectamente con estos quesos tan sabrosos. Las tartas y tortas de frutos secos como almendras, nueces, etc. son ideales para acompañarlas con esta cerveza.

