



FICHAS TÉCNICAS – PACK ABRIL



MARCA: EL ALJIBE
ORIGEN: TIGRE - BS AS
ESTILO: PORTER

Estilo de fermentación: Alta Fermentación (Ale)

Blend de maltas: Pilsen, Cara 30, Cara 140, Pale chocolate, Cebada tostada y Avena

Blend de lupulo: Cascade y Kent Golding

El nivel de tenor amargo: 25 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 5,5 %

Temperatura de Consumo: 6 - 8 °C

Color: Negro oscuro

Corona de espuma: Persistente

Aroma: Café, chocolate y tostado

Mouthfeel: Cremoso

Maridajes: Ideal para acompañar con carnes. También con un buen cigarro





MARCA: EL BUHO
ORIGEN: LA CUMBRE - CÓRDOBA
ESTILO: GOLDEN ALE

Estilo de fermentación: Alta Fermentación (Ale)

Blend de maltas: 100% Pilsen

Blend de lúpulos: Zeus, S. Golding, Celeia

El nivel de tenor amargo: 13,4 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 4,5 %

Temperatura de Consumo: 0 - 5 °C

Color: Dorado pálido

Corona de espuma: Persistencia media

Aroma: Suave a malta, puede tener restos de diacetil característico de la levadura

Mouthfeel : Liviana y con carácter a malta. Suave amargor

Maridajes: Como aperitivo, antes de las comidas, acompañamiento para entradas, pizzas.





MARCA: VIYÁ

ORIGEN: VILLA DEL DIQUE - CÓRDOBA

ESTILO: ROJA

Estilo de fermentación: Media-Baja. Casi lager.

Blend de maltas: Malta Pilsen, Malta Special B, Malta Melanoidin

Blend de lúpulos: Casacde, Kent Goldin

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

Alcohol (%v/v): 4,5 %

Color: 11 - 15 SRM

Temperatura de Consumo: 4 – 8 °C

Color: Rojo cobrizo

Corona de espuma: Leve y cremosa

Mouthfeel: Cuerpo medio, persiste en boca el sabor de las maltas caramelizadas, de suave amargor y carbonatación moderada

Maridajes: Platos mediterráneos, carnes condimentadas, postres con frutas y crema.

