



HUASO BRUTO

Cerveza Artesanal de gran cuerpo, color ámbar dorado, poco traslúcido, prácticamente opaca. Espuma cremosa y de color blanca con buena retención. En aroma desprende un intenso aroma cítrico y vainilla, derivado del "dry-hopping". En boca predomina el lúpulo, destacan notas cítricas y frutosas, de un cuerpo medio/alto, con un final AHUMADO y amargo, carbonatación media y un final duradero.

ESTILO
Smoked American Pale Ale

T° DE SERVIDO
5° - 8° c

LÚPULOS
Citra - Mosaic - Amarillo

UNIDAD DE VENTA
330cc - 30lts - 50lts

ALC/VOL
5°

MARIDAJE
Pescados, carnes asadas, verduras, hamburguesas y ensaladas no ácidas. Quesos (Cheddar, Brie, Camembert). Mariscos, especialmente erizos y comida chilena en general.



DULCINEA

Cerveza Artesanal, color ámbar rojizo, cristalino y limpia. Espuma media, muy cremosa y de color blanca. El aroma es muy agradable, y una de sus grandes virtudes, con mucha presencia de lúpulos americanos, específicamente aquellos que no entregan notas tropicales. En boca vuelven los matices de mango, durazno y pomelo, muy refrescante, con un leve amargor equilibrado, de cuerpo muy ligero. Carbonatación liviana con final limpio y seco.

ESTILO
Session Pale Ale

T° DE SERVIDO
4° - 7° c

LÚPULOS
Simcoe - Citra - Mosaic - Summit

UNIDAD DE VENTA
330cc - 30lts - 50lts

ALC/VOL
4,1°

MARIDAJE
Carnes blancas, principalmente pescados. Quesos maduros fuertes y también suaves. Jamón Serrano y tortillas en general. Ideal con pizzas y hamburguesas.

