

2. FICHA TÉCNICA: BLONDE

ESTILO:	Blonde Ale.	CARBONATACIÓN:	Media.
MALTAS:	Base tipo Pale ale.	APARIENCIA:	Dorada brillante. Limpida.
LÚPULO:	Victoria y Mapuche.	ESPUMA:	Consistente, suave, de color blanco.
ALCOHOL:	4,5% v/v.	PRESENTACIÓN:	Botella de 360 cc. Pasteurizada para conservar su estado, sin alteraciones microbiológicas.
AMARGOR:	Bajo. Alrededor de 8 IBUs.	Tª DE SERVICIO:	Entre 2 y 6°C
COLOR:	Dorado (6 SRM).		
CUERPO:	Bajo.		

RESEÑA: De cuerpo liviano, sin amargor áspero o astringente. Se recomienda tomar bien fresca en donde se pueden percibir sabor a malta dulce y suaves notas terrosas del lúpulo utilizado. Fácil de tomar y muy accesible, el gusto final es seco y sin persistencia en boca.

MARIDAJE: Esta cerveza es ideal para acompañar platos rápidos como pizzas y tapas, ideal para tomar junto a picadas.

ETIQUETA

