

1. FICHA TÉCNICA: IRISH RED ALE

ESTILO:	Irish Red Ale.	CARBONATACIÓN:	Media.
MALTAS:	Base tipo Pale ale, maltas caramelo.	APARIENCIA:	Rojiza profunda. Limpida.
LÚPULO:	Victoria.	ESPUMA:	Consistente, suave, color rojizo.
ALCOHOL:	4,5% v/v.	PRESENTACIÓN:	Botella de 360 cc. Pasteurizada para conservar su estado, sin alteraciones microbiológicas.
AMARGOR:	Bajo. Alrededor de 10 IBUs.	Tª DE SERVICIO:	Entre 6 y 8°C
COLOR:	Rojo rubí intenso (16 SRM).		
CUERPO:	Medio.		

RESEÑA: Fácil de tomar, donde su complejidad se encuentra en el uso de las maltas caramelos, que le dan un sabor dulce, ocasionalmente con carácter a manteca tostada o a miel espesa. Al servirla, se encuentra una cerveza liviana, con sabor a malta caramelo y dulce, un aroma bien frutado y floral, de color rojo rubí intenso, con un amargor bien bajo que deja lugar a un final seco.

MARIDAJE: Sabe acompañar muy bien a las comidas condimentadas y aromáticas. Va muy bien con platos de costillas, bifés, además de pollos y carnes, en general, asadas.

ETIQUETA

