

TIEMPO DE CERVEZA

PACK N° 10 - Junio/09
Notas de Cata



YAPAI DORADA

De color ambarino y espuma abundante y persistente, tiene un aroma suave y frutado, burbujas pequeñas y regulares. Posee una espuma cremosa con un cuerpo ligero pero consistente, algo aterciopelado, un sabor claramente entre frutado y floral y un dejo persistente amargo y, a la vez, algo ácido que equilibra y redondea esta dorada.

De preferencia esta cerveza se debe tomar entre los 7 y 9 grados para no malograr su sabor y aroma.



BOJ GOLDEN ALE

Su nombre remite a dos de sus características: "Ale" hace referencia al tipo de fermentación que origina a esta cerveza y "Golden" -aúrico o de oro- lo hace respecto de su color dorado, claro y amarillento.

Compuesta por una paleta de tres fuerzas: cebada malteada, levadura y flor de lúpulo. La malta aporta un bouquet a pasturas henificadas. La levadura un toque a pan leudado y el lúpulo balancea el dulzor de las maltas.

En suma, encontrará una cerveza de carácter a granos, con presencia de levaduras, cuerpo acentuado y el particular perfume entre amargo y astringente del lúpulo Cascade.



GULMEN DORADA PATAGONICA

Rubia de sabor delicado, poco amarga, con notas de trigo y malta de cebada apenas tostada. Esta cerveza de espuma clara y suave, es producida con flores de lúpulo cultivadas en El Bolsón y lúpulo checo tipo Sáz para su terminación de sabor.

