



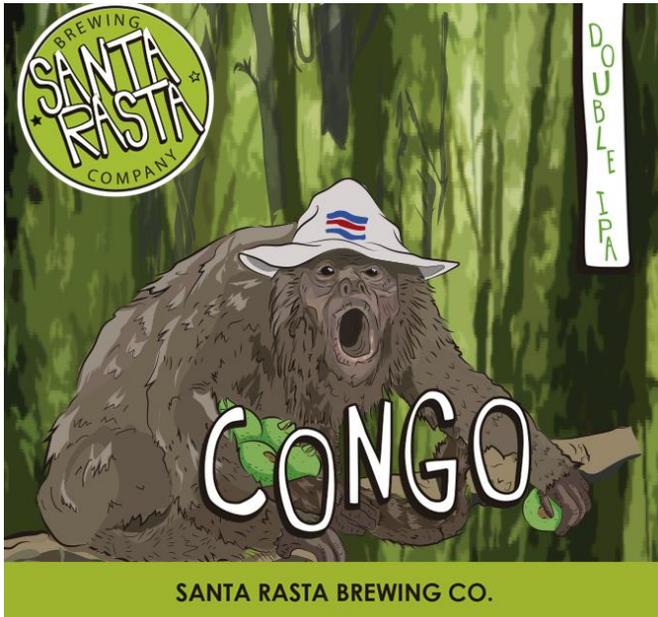
Portafolio de Productos

Contenido

Cervezas Recurrentes.....	2
1. Congo	2
2. Danta	3
3. Cúcula.....	4
4. Lapa	5
5. Baula.....	6

Cervezas Recurrentes

1. Congo



Estilo: Double IPA

Alc/vol (ABV): 7.5%

IBU: 96 IBU

Amargor (escala): 4

Descripción: La cerveza refleja la furia de sabores cítricos y frescos de una cerveza de su clase (Double IPA), a esto le añadimos notas de Cas y liberamos a la bestia de Congo.

Color: Ámbar

Aroma: Cítrico y floral.

Sabor: El aroma y el sabor son claramente a lúpulo con su amplia

variedad de toques resinosos, frutales, herbales y el sabor refrescante del cas.

Sensación de boca: Refrescante con sabores cítricos, cuerpo medio, posibilidad de astringencias derivadas del lúpulo, debido a la carbonatación moderada a media alta puede llevar a una sensación en general seca, en presencia de la dulzura de la malta. Alguna tibieza a alcohol puede percibirse al ser una cerveza fuerte.

Ingredientes: Agua, malta, lúpulos, levadura y cas.

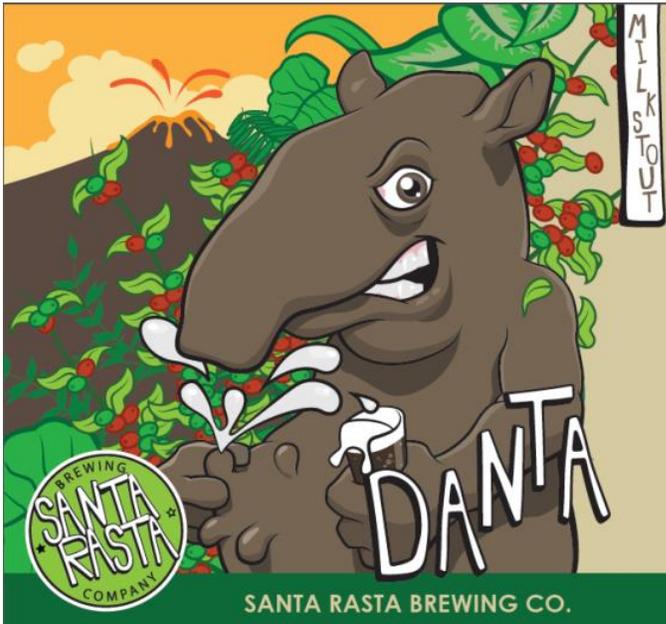
Maestro(s) cervecero(s): Adrián Valdelomar

Procedencia: Costa Rica

Maridaje con comidas: Ideal para alimentos que contienen picante o curry. Postres dulces como el pastel de chocolate y crema catalana. Queso suave tipo Gorgonzola. Comida típica mexicana, hindú, o marroquí, de tonos muy fuertes y picantes, y con el sushi y sus picantes salsas a base de wasabi. Combina con el salmón ahumado, hamburguesas y pizzas.

Vaso sugerido: Vaso para cerveza IPA / DIPA

2. Danta



Estilo: Coffee Milk Stout

Alc/vol (ABV): 6.0%

IBU: 27 IBU

Amargor (escala): 2

Descripción: La cerveza está hecha a base del mejor café de Costa Rica. Danta es una Stout hecha con el sabor de nuestra tierra y exalta lo mejor de ella.

Color: Café Oscura

Aroma: Aroma a café / chocolate.

Sabor: Descripción del sabor, el aroma y el sabor son derivados del café y los toques de malta chocolate

moderadamente tostada, opcionalmente con leve a moderada acidez, amargor medio a alto. Terminación seca, tipo café por los granos tostados. Puede tener un carácter a chocolate no dulce, o agrídulce en el paladar, prolongándose en la terminación. Entre los factores que balancean pueden incluirse la cremosidad, carácter frutal medio bajo a ninguno, y medio o ningún sabor a lúpulo.

Sensación de boca: Cuerpo medio liviano a medio pleno, con un carácter cremoso. Baja a moderada carbonatación. A pesar del alto amargor y la significativa proporción de granos oscuros, esta cerveza es remarcablemente suave. La percepción de cuerpo puede estar afectada por la densidad, siendo algunas cervezas más livianas. Puede tener una ligera astringencia por los granos tostados.

Ingredientes: Agua, malta, lúpulos, levadura y café.

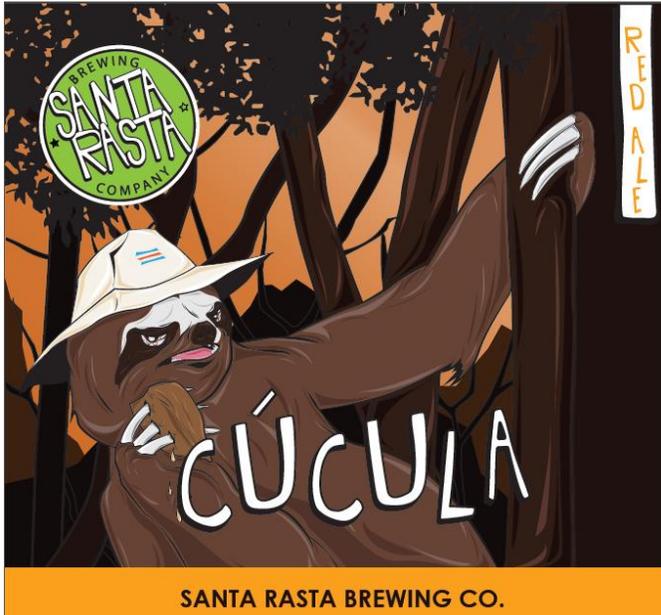
Maestro(s) cervecero(s): Adrián Valdelomar

Procedencia: Costa Rica

Maridaje con comidas: Funciona muy bien con estofados, salsas saladas. Un plato idóneo para acompañar esta cerveza son las ostras. Ideal para acompañar pescados, mariscos, mejillones y almejas; quesos fuertes y suaves, jamón ibérico y carne de cerdo. Increíble con chocolates, y postres cremosos a base de chocolate.

Vaso sugerido: Vaso para cerveza Stout.

3. Cúcula



Estilo: Red Ale

Alc/vol (ABV): 6.5%

IBU: 62 IBU

Amargor (escala): 2

Descripción: La cerveza es una red ale, con notas de cacao, deja un sabor chocolatoso/cremoso al final en el paladar.

Color: Roja Oscura/Café

Aroma: Cacao

Sabor: El aroma y el sabor son derivados del cacao y los toques de las diferentes maltas utilizadas moderadamente

tostada, opcionalmente con leve a moderada acidez, amargor medio a alto, cuenta con una terminación suave, por parte por los granos de cacao. Puede tener un carácter a chocolate, prolongándose en la terminación del sabor. Entre los factores que balancean el cuerpo pueden incluirse la cremosidad, carácter frutal medio bajo a ninguno, y medio o ningún sabor a lúpulo.

Sensación de boca: Cuerpo medio liviano a medio pleno, con un carácter cremoso. Baja a moderada carbonatación. A pesar del alto amargor y la significativa proporción de granos oscuros, esta cerveza es remarcablemente suave. La percepción de cuerpo/color puede estar afectada por la densidad, siendo algunas cervezas más livianas. Puede tener una ligera astringencia por los granos tostados.

Ingredientes: Agua, malta, lúpulos, cacao y levadura.

Maestro(s) cervecero(s): Adrián Valdelomar

Procedencia: Costa Rica

Maridaje con comidas: Especial con sushi, mariscos, carne de cerdo, quesos suaves y ensaladas bien condimentadas. Ideal con postres dulces y cremosos a base de caramelo y chocolate.

Vaso sugerido: Vaso para cervezas Red Ale

4. Lapa



Estilo: Pale Ale

Alc/vol (ABV): 5.2%

IBU: 45 IBU

Amargor (escala): 2

Descripción: La cerveza es una Pale Ale, con notas cítricas, deja un sabor a limón al final en el paladar.

Color: Clara

Aroma: Cítrico

Sabor: El aroma y el sabor son derivados de la combinación de los lúpulos y la mezcla del limón junto a las diferentes maltas utilizadas moderadamente

tostadas, opcionalmente con leve a moderada acidez, amargor medio a bajo, cuenta con una terminación suave a limón. Entre los factores que balancean el cuerpo pueden incluirse lo refrescante de la cerveza, carácter frutal medio por las notas del limón y medio sabor a lúpulo.

Sensación de boca: Cuerpo medio liviano a medio pleno, con un carácter seco al final. Baja a mediana carbonatación. A pesar del sabor cítrico y los lúpulos añadidos, esta cerveza es remarcablemente suave. El color como tal lo refleja, siendo de las cervezas más livianas. Los sabores a caramelo son frecuentes en la cerveza.

Ingredientes: Agua, malta, lúpulos, limón mandarina y levadura.

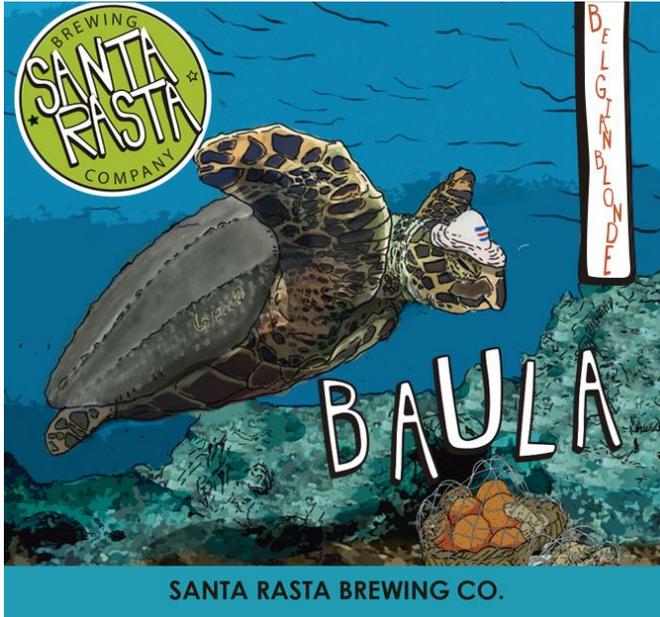
Maestro(s) cervecero(s): Adrián Valdelomar

Procedencia: Costa Rica

Maridaje con comidas: Perfecta para comidas picantes, comida mexicana, japonesa, carne asada, hindú y quesos fuertes. Ideal con postres tipo strudel de pera y a base de chocolate.

Vaso sugerido: Vaso Pinta

5. Baula



Estilo: Belgian Blonde

Alc/vol (ABV): 6.3%

IBU: 27 IBU

Amargor (escala): 1

Descripción: A nuestra tortuga omnívora le gusta alimentarse de jengibre y naranja para así brindar notas que aportan un sabor excepcional al paladar. Así es Baula, nuestra Belgian Blonde.

Color: Deep Gold

Aroma: Cítrico y frutal.

Sabor: El aroma y el sabor son dados por la mezcla de maltas con el leve amargos

de lúpulos, un aroma a naranja y sabor final jengibre.

Sensación de boca: Refrescante con poco amargor, cuerpo medio, posibilidad de astringencias derivadas del lúpulo / jengibre. También se puede percibir un sabor a naranja con un leve final en la boca de jengibre.

Ingredientes: Agua, malta, lúpulos, jengibre, naranja y levadura.

Maestro(s) cervecero(s): Adrián Valdelomar

Procedencia: Costa Rica

Maridaje con comidas: Ideal para comidas que lleven limón, tipo ceviche. Igualmente, recomendable para platillos picantes. Platillos asiáticos o comida mexicana.

Vaso sugerido: Vaso para tipo copa de vino / grande