

Cerveza Natureza

San Xoán

ES

Color ámbar tostado con vivacidad que recuerda a caramelo.
Espuma persistente y densa.

Aroma a pan tostado y un ligero matiz a regaliz, así como la presencia de lúpulo que se manifiesta en aromas a fruta dulce que recuerda a melocotón, melón, pera, mango...

Sabores a pan tostado y miel, dulce propio de la malta.
Seguido del amargor del lúpulo en el retrogusto.

Maridaje: pollo, productos del mar, hamburguesas
y quesos amargos suaves.





EXPORTOU



NUESTRA HISTORIA

Cerveza San Xoán da vida a sus cervezas mostrando los encantos mágicos del municipio de Maceda reflejados a través de las obras de los autores.

Todas nuestras cervezas están sin filtrar ni pasteurizar, con la segunda fermentación en botella. Naturalmente pueden contener posos debido a su elaboración tradicional.

Cerveza Natureza

San Xoán



ELABORACIÓN

Todas nuestras cervezas están sin filtrar ni pasteurizar, con la segunda fermentación en botella. Naturalmente pueden contener posos debido a su elaboración tradicional.

Variedad: American Amber Ale.
Grado alcohólico: 5,5%.



VASO SUGERIDO
Pinta Americana.



AMARGOR
25 IBU.



CONSUMO
10-12° C.



COLOR
33 EBC.



<http://sanxoan.beer/> | info@sanxoan.beer | Ángel Garrido.
+34.657.890.084 | Vilardecás 35. 32706 Maceda. Ourense, Galicia, Spain.