

CASIMIRO MAHOU

MARCEENADO

MARCEENADO, *Cerveza de trigo*

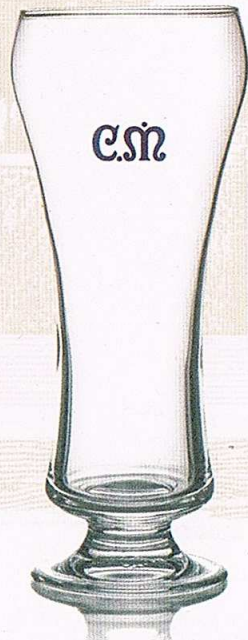
Es una cerveza de trigo inspirada en recetas de Alemania.

Marcenado, es el destino donde se fragua el saber hacer cervecero.

Casimiro Mahou

SU VASO

El vaso de Marcenado es estrecho en la parte inferior y más ancho en la parte superior, lo que permite controlar la copiosa espuma de las cervezas de trigo y también disfrutar de sus aromas.



DETALLE INGREDIENTES

- Alc. 4.9% vol
- **INGREDIENTES:** agua, malta de trigo y de cebada, lúpulo, levadura.
- **MALTAS:** 100% malta. 3 tipos de malta (50% Trigo, 32% Pilsen, 18% Carabelge).
- **LÚPULOS:** Un tipo de lúpulo (Nugget).
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 4-6°C

NOTA DE CATA

Muy distintivo de la cerveza de trigo es la apariencia turbia por la presencia de levadura, con espuma abundante y cremosa. Color dorado intenso matizado por la presencia del notable turbio en suspensión. **Olor especiado a clavo** acompañado de agradables afrutados con **ligeros aromas cítricos** y **dominio de plátano maduro**. **Sabor dulce a caramelo de miel con toques cítricos**. Cerveza de textura agradable, muy refrescante y fácil de beber.

MARIDAJE

- Frituras
- Picantes y especiados
- Ensaladas
- Escabeches
- Cocina Oriental