



60  
IBU



6-8  
°C

## ARRIACA IPA

6.9% Vol

Cerveza de fermentación alta con marcado carácter a lúpulo. Su complejidad, notable cuerpo y cremosidad crean una cerveza especial para ser degustada con los cinco sentidos.

### NOTA DE CATA:

**Aspecto:** En vaso presenta un color anaranjado fuerte tirando a rojizo, con una corona de espuma cremosa y de buena retención.

**Aroma:** En nariz destacan los aromas cítricos, sobre todo a pomelo y mandarina, notas herbáceas, florales y matices afrutados. Todos estos matices dejan paso al aroma dulce de las maltas caramelizadas.

**Sabor:** En boca presenta un amargor medio que se disipa rápidamente dejando paso al cítrico, al pino y al caramelo y galleta propio del grano utilizado. Final balanceado hacia la malta y sin amargor astringente.

**Maridaje:** Carnes rojas, asados, caza, guisos contundentes, quesos fuertes, patés...

**Observaciones:** Arriaca IPA ha obtenido el **Premio ABC a la mejor IPA española 2016**, la medalla de plata en el **Dublin Craft Beer Cup 2016** y la medalla de bronce en el **World Beer Idol 2016** en Praga.

