



PASIÓN POR LO MEXICANO

VALTA®

★★★★★



3 variantes



CLARA ESTILO PILSENER

FERMENTACIÓN LAGER 4% Vol. Alc.

Temperatura de servicio 6.

VISTA: Color amarillo dorado, sin filtro, desprendimiento de burbuja fina, espuma color blanca y compacta.

NARIZ: Intensidad aromática media alta, aroma a cítricos, piel de toronja, lima, paja, manzanilla, miga de pan.

GUSTO: Cuerpo cremoso, burbuja agradable, amargor delicado.

MALTAS SEMITOSTADAS
Elaborada tipo lager, fresca y suave con un fino sabor amargo y un pronunciado aroma natural.

AMBAR ESTILO DUSSELDORF ALTBIER

FERMENTACIÓN LAGER 5% Vol. Alc.

Temperatura de servicio 8.

VISTA: Color cobrizo, desprendimiento de burbuja ligero y fino, espuma compacta fina color hueso.

NARIZ: Intensidad aromática media, aroma a cítricos, miel, caramelos, café.

GUSTO: Cuerpo cremoso amielado, burbuja constante, amargor delicado constante.

MARIDAJE: Combinaciones, molcajetes, Chile en nogada, pastas combinadas, postre con leche.



MALTAS ACARAMELADAS Y SEMITOSTADAS

De malta oscura y color marrón, cuerpo medio con espuma firme y cremosa, sabor suave y balanceado con un ligero dulzor.

OBSCURA ESTILO SCHWARZBIER

FERMENTACIÓN LAGER 4.5% Vol. Alc.

Temperatura de servicio 10.

VISTA: Color marrón, desprendimiento de burbuja ligera, espuma fina color hueso.

NARIZ: Intensidad aromática media, aroma a torrefactos de café, caramelo, chocolate, cuero.

GUSTO: Cuerpo ligero, bajo amargor, efervescencia agradable, prevalece el café y toques a cuero.

MARIDAJE: Cabrito, carnes rojas, pescados grasos, salsas pesadas, postres de chocolate.

MALTAS ACARAMELADAS Y SEMITOSTADAS

De malta oscura y color marrón, cuerpo medio con espuma firme y cremosa, sabor suave y balanceado con un ligero dulzor.

