



armonia

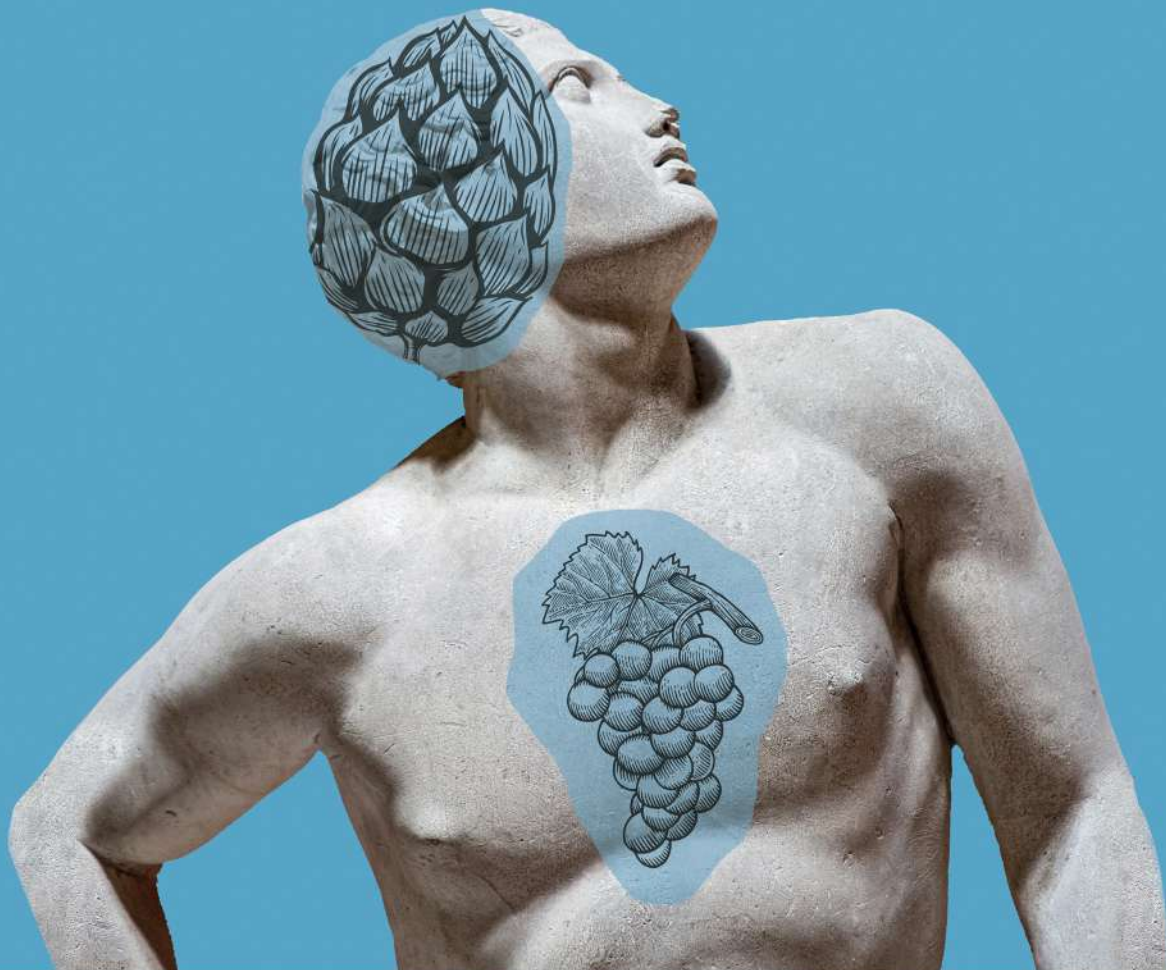
Grape Beer

ROSE

CRAFT BEER, COMBINING THE BEST
SELECTION OF TEMPRANILLO
GRAPES, HOPS AND WHEAT MALTS.
THE RESULT IS A PERFECT BALANCE.
IT'S DELICACY AND FINESSE,
IT'S ELEGANCE THAT WILL BE
ETCHED IN YOUR SKIN.

750 ml **LIMITED EDITION** 750 ml

-2018-



El ensamblaje

armonia nace en el campo, la cuidada selección de las uvas, los cereales, su especial manipulación y malteo, y los lúpulos de distintas variedades.

Fermentada en pequeños lotes de 2.000 litros en depósitos de acero inoxidable isobáricos, a temperatura controlada, y la crianza, durante 15 meses en botella antes de salir al mercado, confieren a **armonia** unas cualidades y sabor excepcionales. Una cerveza que mima su proceso de producción al máximo.

Hecha a mano, de personalidad, elegancia y finura inconfundibles.





Las materias primas

armonia es una bebida elaborada de forma artesanal combinando uvas, maltas, lúpulos y sus terroirs con sólo 7,5° de alcohol.

Uvas Tempranillo biodinámicas de la zona sur de Ribera de Duero.

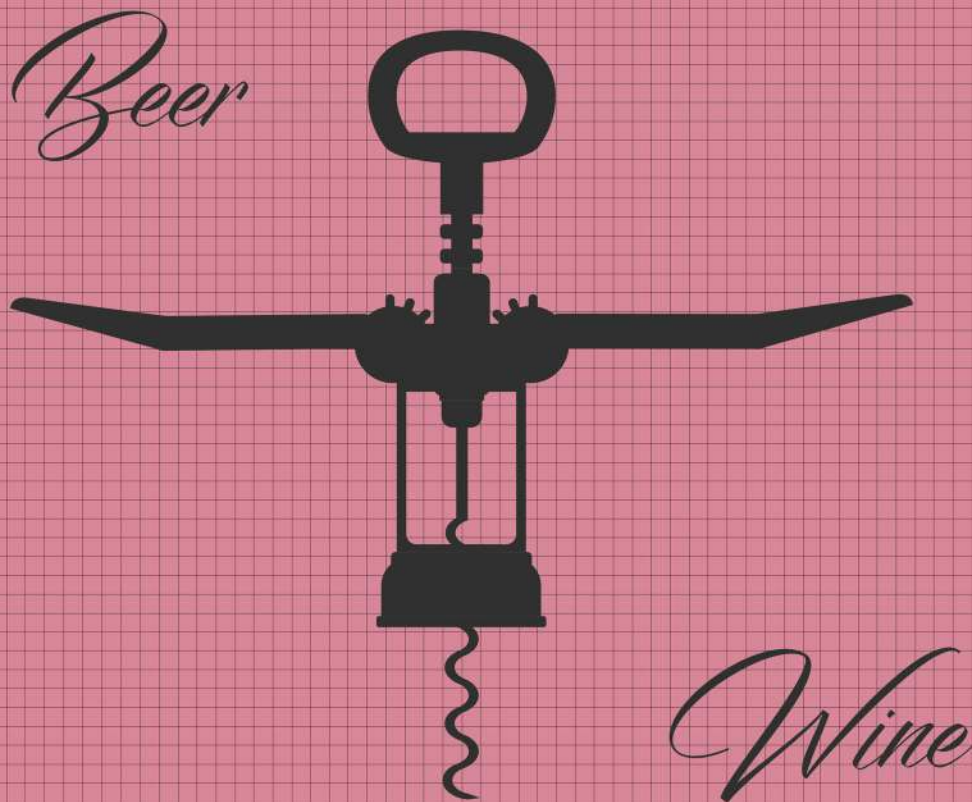
Maltas de Trigo de la zona de Baviera, Alemania.

Maltas de Cebada belgas.

Lúpulos Mosaic procedentes del Valle de Yakima, Estados Unidos.

Lúpulos Hüll Melon de la región de Hallertau, Alemania.





La magia

Color: rosado-cobrizo y espuma ligeramente rosada.

Aroma: frambuesa, mora, grosella, frutas blancas, cítricos y florales sobre un fondo de pimienta, clavo y mineral.

Sabor: cremosa y envolvente, equilibrio perfecto entre dulzor y acidez. Persistente y adictiva.



El servicio perfecto

Temperatura: 6-8 °C

Cómo: en una copa de vino en posición vertical, sin inclinar. Servir hasta la parte más ancha de la copa.

Maridaje: conservas de mariscos y pescados, tartares y ceviches, ahumados, foies, arroces y postres cítricos o especiados.



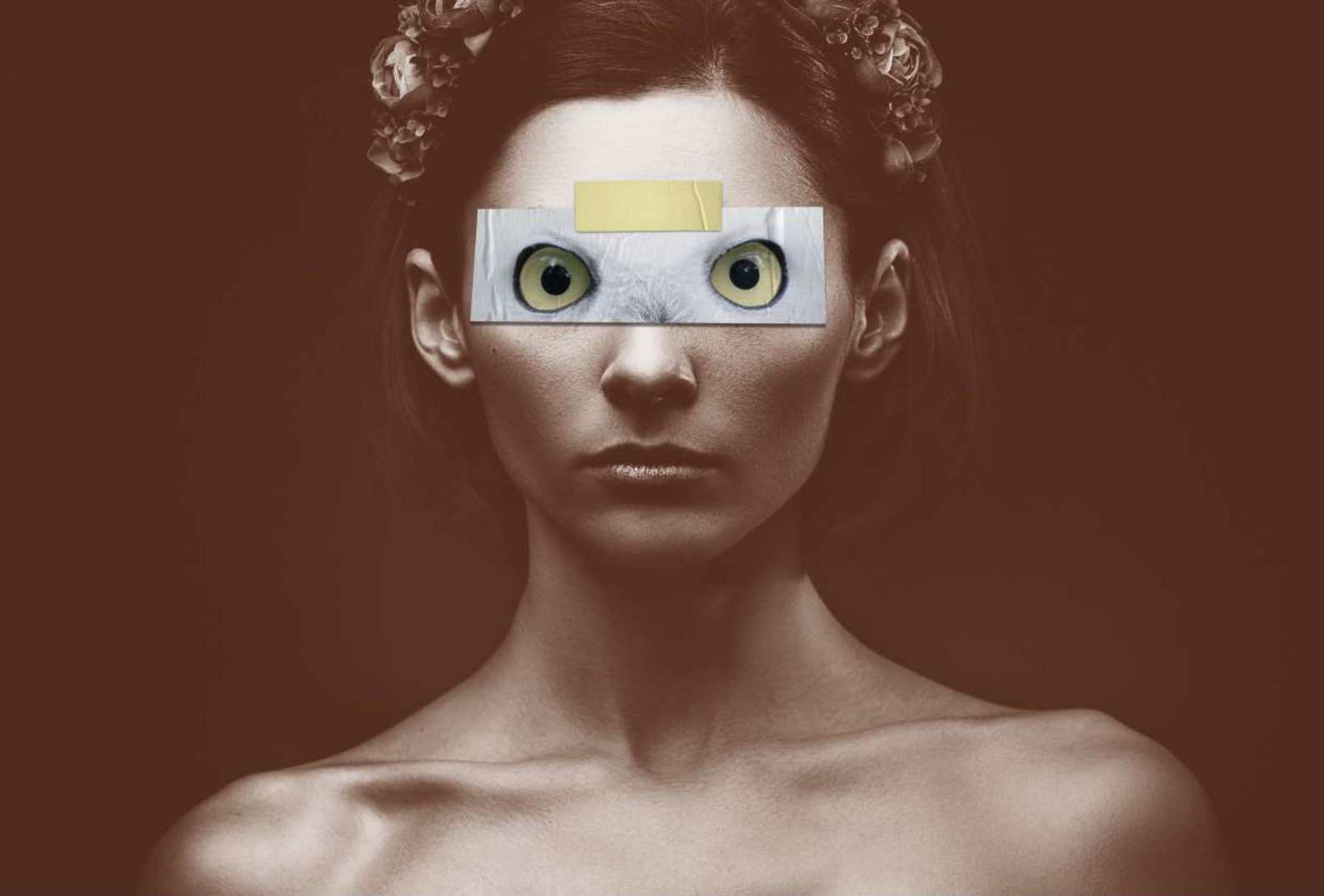
La experiencia

Diferente y diferenciadora.

Capaz de sorprender al consumidor más exigente.

Atractiva en los distintos momentos de consumo: aperitivo, afterwork, comida o cena.

Potenciadora de la experiencia gastronómica y mixológica.



El desarrollo

El cóctel es un plato líquido al igual que un plato es un cóctel sólido.

El arte llevado a las creaciones gastronómicas y mixológicas, a la combinación de sabores, texturas y aromas que se convierten en una obra de arte única, es el placer y la emoción del artista, transformando su creación en todo un arte visual y sensorial, toda una experiencia para los más exigentes.

Obras de arte, únicas, de autor, donde los artistas no sólo muestran sus técnicas sino sus historias, combinaciones perfectas, cómplices de un ritual.

Son los alquimistas del siglo XXI y guiarán a cada consumidor en una experiencia gustativa excepcional, proponiéndole con ingenio y pericia variadas fórmulas para disfrutar y crear la armonía perfecta.



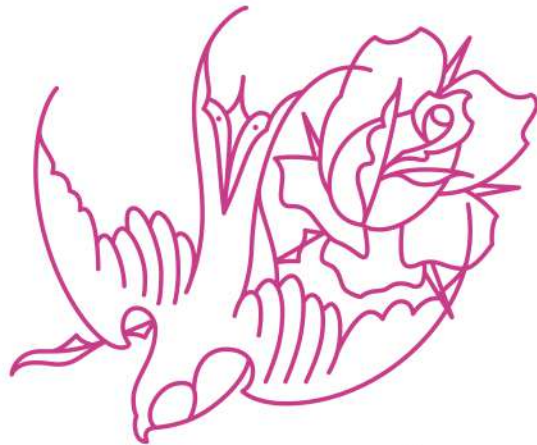






Los premios





armonia®

Grape Beer



Manolo Galindo

+34 630 275 634

armoniagrapebeer.es

manolo@thecoolleague.com