

• CERVECERÍA DEL MAR •

VIEJO LOBO

PUNTA DE LOBOS • PICHILEMU

Inspirada en las cervezas Saison originales y en las tradiciones de los Monjes de Bélgica, la Viejo Lobo es una cerveza única e irrepetible. Golden Ale de "Fermentación Libre" es elaborada en Punta de Lobos, Pichilemu, su receta nace en un pozo secreto de agua del mismo lugar, que con una mezcla de cebadas, lúpulo y levaduras entrega una experiencia de aromas y sabores difíciles de olvidar. Viejo Lobo es fermentada a pocos metros del mar y madurada en una cava bajo arena, lo que entrega condiciones únicas para una cerveza única.

Fermentación Libre: Este proceso único se refiere a tener la mínima interacción durante la fermentación del mosto. La forma tradicional de fermentar es con control de temperatura, lo que permite asegurar resultados consistentes en cada fermentación, tal lo hacen las cervecerías Industriales.

En Cervecería del Mar diseñamos nuestra planta y procesos para poder producir en forma más sustentable y lograr fermentar sin control de temperatura. Punta de Lobos permite ese proceso dado que no sufre variación extrema de temperatura como se ve en muchas partes de Chile. A pesar de eso existen variaciones, y cada fermentación da resultados levemente distintos.

Diferentes "Semanas" y "Estación": La fermentación libre es un proceso más sustentable a la fermentación tradicional con control de temperatura, pero da resultados variables entre cada fermentación. Por eso nuestras etiquetas tienen un color según la estación del año, y cada una de nuestras producciones lleva el número de la semana en la cual fermentó para diferenciarse una de otra.

A pesar de producirse según la misma receta cada vez, cada cerveza tendrá diferencias según la semana en la cual fermentó, esto principalmente debido a las variaciones climáticas que influyen directamente en el trabajo de las levaduras.

Agua: Proveniente de la napa subterránea de Punta de Lobos, desde un pozo ubicado a pasos de la cervecería. No tiene ningún tratamiento o corrección química. Es una excelente agua potable que consumen algunos lugareños de Punta de Lobos.

Cebadas: Mezcla de Cebada nacional con otra importada.

Lúpulo: importado, Alemán, de la mejor calidad disponible.

Levaduras: mezcla única de levaduras de origen Belga.

Maduración: en una cava subterránea bajo arena a unos 100 metros del mar. Da por una excelente aislación térmica.

Botellas reciclables: Cervecería del Mar compra las botellas de vuelta para poder reciclarlas. Por favor devolverlas en su punto de venta o directamente a la Cervecería y tener crédito para su próxima compra.

Disponible en 375mls y 750mls

Servir bien fría, 6 a 9°C y lentamente para no mezclar las borras del fondo de la botella.

Contacto:

☎ +569 8248 9180

✉ info@viejolobo.cl

🌐 www.viejolobo.cl

📘 cerveceriadelmar

📷 cerveza_ViejoLobo