



Formatos: Botella de 0,33L, Keykeg de 20L y KEG de 30L

Alcohol: 7.0% vol.

Amargor: 45 IBU's

Color: 12 (Escala EBC)

Estilo: India Pale Ale (IPA)

Fermentación: Alta, durante 7 días.

Maduración: 25 días a 12 °C y 7 días a 0 °C.

Filtración: Sí.

Refermentación en botella: No.

Maltas: Pale Ale, Vienna y Avena.

Lúpulos: Citra, Amarillo, Mosaic, Sorachi Ace y Centennial. En hervor y DDH

Agua: Agua del manantial de Fuendepera, situado a 1000 m de altitud en la Sierra Ferrera.

Cerveza de festival de primavera. De color dorado pálido con reflejos anaranjados. Espuma persistente y apacible con potentes aromas cítricos, predominando pomelo, mandarina y lima. Presenta un amargor nítido y persistente, que de la mano con la explosión cítrica en boca componen un trago largo y refrescante, que invita a no dejar de beber hasta que la fiesta agonice.

- FESTIVAL -  
RONDADORA

Te invitamos a acompañarnos en la fiesta que celebramos el vigésimotercer sábado de cada año en nuestra fábrica. Ven y forma parte de la mágica conjunción entre lúpulos, acordes, y bóvedas estrelladas que se darán cita en nuestro trocito de Pirineo. Únete al jolgorio eterno.

VEN A VISITARNOS:  
[www.cervezarondadora.com](http://www.cervezarondadora.com)  
[info@cervezarondadora.com](mailto:info@cervezarondadora.com)  
 633 504 018 - Fábrica

SOBRARBE  
 PIRINEO

