

La escena de la cerveza artesanal en O'Higgins

Escrito por WroKeN

Miércoles, 28 de Noviembre de 2018 11:07 - Actualizado Miércoles, 28 de Noviembre de 2018 12:46



A pesar de que el vino sea la bebida alcohólica chilena por excelencia, el producto de exportación por el cual el país es reconocido internacionalmente de mayor manera, el mercado nacional de la cerveza artesanal se encuentra en franco crecimiento, y la escena de la cerveza artesanal en O'Higgins parece no detener su continua alza.

Esta tendencia, que tuvo su primer momento de impulso en Santiago, antes de avanzar a las regiones, ha llegado a O'Higgins para no detenerse. La región ya cuenta con pubs y bares de cerveza artesanal como Pulpo Bar Restaurant y Katarkura, donde es posible probar las preparaciones locales, así como nuevos e interesantes sabores. Más importante aun es destacar el posicionamiento en el mercado de un importante número de cervecerías establecidas en nuestras costas, entre las que pueden contarse nombres como Pichilemu, Pukalan y Kom, todas ellas elaborando recetas completamente artesanales, y con cartas que van desde los sabores más tradicionales a las recetas más novedosas, abarcando los más diversos [tipos de cerveza artesanal](#) que incluyen por igual lagers, brown ale, IPA y muchas otras variedades.

La escena de la cerveza artesanal en O'Higgins

Escrito por WroKeN

Miércoles, 28 de Noviembre de 2018 11:07 - Actualizado Miércoles, 28 de Noviembre de 2018 12:46



6 TIPOS DE CERVEZA

ALE

DE SABOR COMPLEJO
Y ALTA FERMENTACIÓN



IPA

De color cobrizo con mucho cuerpo, matices afrutados, alto contenido de lúpulos y malta.



PALE ALE

Cerveza rubia de origen inglés, cuerpo acaramelado, con notas de nuez y lúpulos especiados.



STOUT

Cerveza oscura con excelente aroma, alto contenido alcohólico, sabores robustos y malteados.



PORTER

Cerveza oscura, posee un sabor malteado con esencia tostada y achocolatada.

LAGER

ELABORADAS A BAJA TEMPERATURA
Y DE BAJA FERMENTACIÓN

