

MARGARITAVILLE
ISLAND RESERVE BY KARISMA 

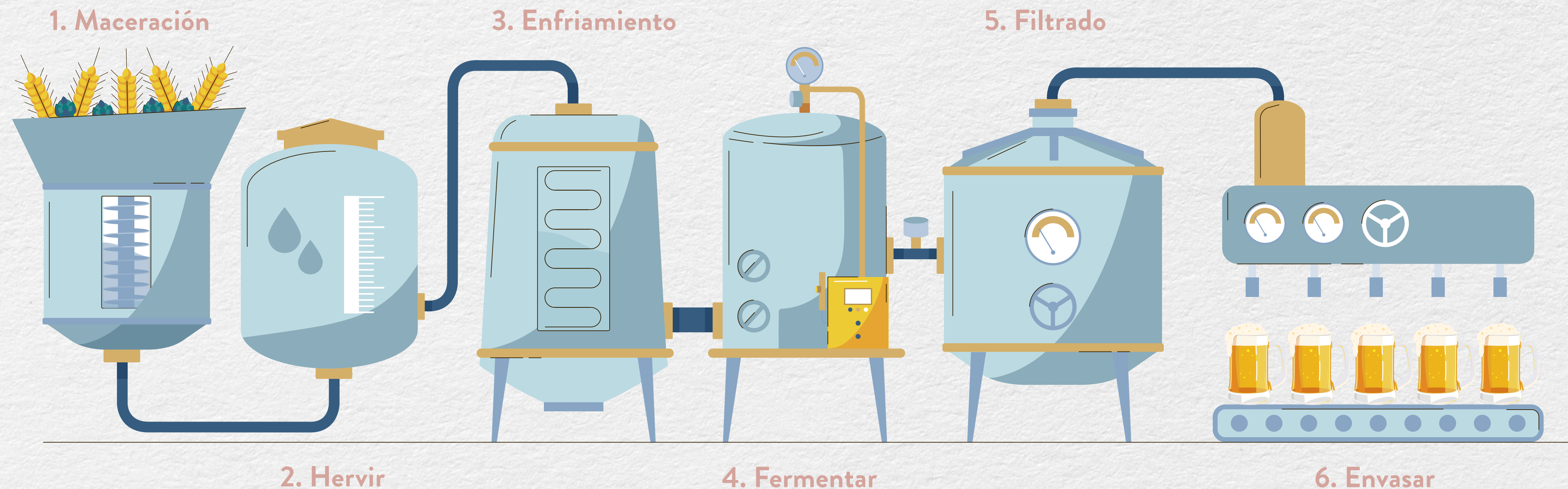
CREA TU PROPIA HISTORIA:
CUSTOM WEDDING BEER EXPERIENCE


WEDDINGS
by KARISMA

EL PROCESO DE ELABORACIÓN

¿CÓMO SE PRODUCE?

Tu cerveza personalizada para tu boda comienza seleccionando la mezcla perfecta de la malta, lúpulo y levadura para lograr el perfil de sabor deseado, ya sea fresco y cítrico, rico y maltoso, o intenso y lupulado. El proceso de elaboración comienza con la maceración de los granos para extraer los azúcares fermentables, seguido de la ebullición con lúpulo para realzar el aroma y el amargor. Tras enfriar, se añade levadura para iniciar la fermentación, transformando los azúcares en alcohol. Finalmente, la cerveza se acondiciona, se carbonata y está lista para servir: ¡elaborada especialmente para tu gran día!



ELEMENTOS BÁSICOS DE LA CERVEZA: ESTILO, MALTA Y LÚPULO, ¿CUÁL ES LA DIFERENCIA?

Al elaborar la cerveza de tu boda, elegirás tres elementos clave: estilo, malta y lúpulo. Cada uno juega un papel diferente en el sabor final de la cerveza.

IMAGINA COMO UN PASTEL:

Estilo = El tipo de pastel (chocolate, vainilla, red velvet; esto define su carácter general).

Malt = El pastel en sí (dulzor, cuerpo y color).

Lúpulo = El glaseado y los aderezos (añade sabor, aroma y un poco de equilibrio)

Empieza eligiendo tu estilo de cerveza preferido y personalízalo con tus maltas y lúpulos favoritos para crear una cerveza que represente a la perfección tu gusto.



ESTILO

LA BASE DE TU CERVEZA

Tu estilo de cerveza es la categoría general, como IPA, Stout, Pilsner o cerveza de trigo. Establece el tono para el cuerpo, la intensidad y el perfil de sabor general de la cerveza.

MALTA

EL CORAZÓN Y LA DULZURA

La malta es lo que le da a la cerveza su color y dulzor. Crea la base de la cerveza, influyendo en si es ligera y fresca o rica y con cuerpo.

LÚPULO

LA PERSONALIDAD Y EL AROMA

El lúpulo añade sabor, aroma y un toque de amargor para equilibrar la dulzura de la malta. Puede hacer que una cerveza sea cítrica, floral, terrosa o a pino, ¡dándole ese carácter extra!

CERVEZAS LIGERAS Y CLARAS



	MALTAS OPCIONALES	LÚPULOS OPCIONALES
AMERICAN PALE ALE (4.5-5.5% ABV) Con un amargor ligero y un carácter de lúpulo cítrico y floral, esta pale ale es brillante y vibrante. Es ideal para quienes disfrutan de una cerveza refrescante con un toque de sabor lupulado.	 Munich Light: Proporciona un carácter maltoso más rico y pronunciado con notas de pan, galleta y un ligero caramelo.  Crystal 20l: Aporta dulzura ligera con notas a caramelo.	 Cascade: Cítrico  Citra: Tropical y afrutado  Amarillo: Naranja dulce  Centennial: Cítrico con mayor amargor
AMERICAN WHEAT (4.0-5.5% ABV) Elaborada con trigo para una textura suave y ligera, esta cerveza tiene sutiles notas de cereal y un sabor refrescante. Perfecta para cualquier clima, sus sabores delicados la hacen accesible y agradable para todo.	 Wheat: Aporta cuerpo y una sensación sedosa en boca.  Carapils: Mejora la retención de espuma y añade un toque de dulzura.	 El Dorado: Afrutado, notas de pera y sandía  Lemondrop: Cítrico, caramelo de limón  Saaz: Herbal y suave
BLONDE ALE (4.0-5.5% ABV) Una cerveza suave y fácil de beber, con sutiles notas de malta y un toque de dulzura. Refrescante y accesible, es una excelente opción para los invitados que buscan algo ligero y sabroso.	 Munich Light: Proporciona un carácter maltoso más rico y pronunciado con notas de pan, galleta y un ligero caramelo.  Vienna: Ofrece un carácter maltoso suave y ligeramente dulce con sutiles notas a pan tostado o nuez.	 Cascade: Cítrico y floral  Saaz: Herbal y especiado  Hallertau: Floral y delicado
KÖLSCH (4.4-5.2% ABV) Este híbrido delicado de ale y lager tiene un perfil limpio y fresco, con suaves notas frutales. Originaria de Colonia, Alemania, la Kölsch es perfecta para un brindis, gracias a su final refrescante y sabor equilibrado.	 Wheat: Aporta cuerpo y una textura sedosa  Vienna: Añade notas suaves de tostado.	 Tettnang: Herbal y equilibrado  Spalt: Especiado y terroso  HalLertau Mittelfrüh: Floral y herbal
PILSNER (4.5-5.5% ABV) Una lager clásica, clara y refrescante, con un ligero amargor de lúpulo y un final limpio. La Pilsner es ideal para complacer a cualquier paladar con su perfil de sabor limpio y popular.	 Vienna: Redondea el perfil maltoso  Carafoam: Mejora la retención de espuma sin alterar el sabor.	 Saaz: Herbal y especiado  Spalt: Terroso  Tettnang: Floral y delicado

MARGARITAVILLE
ISLAND RESERVE BY KARISMA
RIVIERA MAYA

CERVEZAS ÁMBAR



MALTAS OPCIONALES

AMBER ALE (4.5-5.5% ABV)

Con ligeras notas de caramelo y un final equilibrado, esta Amber Ale ofrece una dulzura maltosa y satisfactoria. Es una elección popular que aporta calidez y profundidad al menú de boda.



Caramel 40L: Dulzura suave de caramelo.



Munich: Mejora la riqueza maltosa con notas a pan tostado.

IRISH RED ALE (4.0-5.0% ABV)

Una Ale ligeramente dulce con notas de caramelo y un toque de malta tostada. Esta red ale es suave y perfecta para un brindis acogedor, aportando una opción cálida y rica sin ser abrumadora.



Crystal 60L: Dulzura más intensa de caramelo



Roasted Barley: Aporta el color rojo y sutiles sabores tostados.

VIENNA LAGER (4.5-5.5% ABV)

Esta Lager de cuerpo medio tiene un suave carácter maltoso con ligeras notas tostadas. Suave y fácil de beber, es ideal para quienes buscan algo con más cuerpo pero igualmente accesible.



Vienna: Dulzura suave y malta tostada.



Munich: Añade riqueza y cuerpo.



Caramunich: Notas de caramelo tostado.

LÚPULOS OPCIONALES



Willamette: Ligeramente floral y herbal



Cascade: Cítrico



Chinook: Resinoso y amaderado



Fuggle: Terroso y amaderado



East Kent Goldings: Floral y ligeramente especiado



Willamette: Dulce y herbal



Saaz: Herbal y especiado



Hallertau Mittelfrüh: Floral y equilibrado



Perle: Especiado y ligeramente herbal

MARGARITAVILLE
ISLAND RESERVE BY KARISMA
RIVIERA MAYA



CERVEZAS OSCURAS

MALTAS OPCIONALES

LÚPULOS OPCIONALES

SCHWARZBIER (4.4-5.4% ABV)

Una lager oscura con suaves toques de chocolate y malta tostada, que sorprendentemente es refrescante y tiene un final limpio. Su cuerpo ligero y sabor suave la hacen accesible incluso para aquellos nuevos en cervezas oscuras.



Munich Dark: Aporta cuerpo y notas de pan tostado.



Carafa II: Oscurece el color y proporciona notas suaves de chocolate.



Hallertau: Floral y suave



Tettnang: Herbal y suave



Saaz: Clásico y herbal

STOUT (4.4-5.4% ABV)

Con ricas notas de café tostado y chocolate, esta stout es sorprendentemente ligera y fácil de beber. Ofrece un perfil oscuro que es suave y atractivo, ideal para quienes disfrutan de sabores más intensos.



Maris Otter: Malta base rica con notas a nuez.



Chocolate Malt: Sabores intensos a chocolate.



Roasted Barley: Notas profundas de café.



Fuggle: Terroso



East Kent Goldings: Floral y suave



Nugget: Amargo y resinoso



¡TU AMOR, TU CERVEZA!

¡Crea una cerveza tan única como tu historia de amor!

Una vez que hayas seleccionado tu estilo, maltas y lúpulos preferidos, tu cerveza personalizada se servirá en tarros de boda exclusivos y personalizados: ¡el brindis perfecto por tu día especial!

PREGUNTAS FRECUENTES



1 ¿CON CUÁNTA ANTICIPACIÓN DEBEMOS RESERVAR LA EXPERIENCIA DE ELABORACIÓN DE CERVEZA?

Debes reservar esta experiencia con al menos **seis (6) semanas** de anticipación para tener tiempo suficiente para el proceso de producción de cerveza.

2 ¿CUÁNTA CERVEZA SE ELABORA COMO PARTE DE LA EXPERIENCIA?

Elaboramos **69 tarros** (24 oz cada uno) de cerveza por sesión.

3 ¿SE PUEDEN PERSONALIZAR LOS TARROS?

¡Sí! Como parte de la experiencia de elaboración de cerveza, los novios recibirán dos tarros personalizados con sus nombres, la fecha de la boda y el nombre de la cerveza. Con un costo adicional, pueden pedir tarros personalizados para toda la fiesta, con un precio de \$100 cada tarro de 10 a 20 unidades y \$150 cada tarro de 20 a 40 unidades. El tiempo de producción varía según la cantidad, por lo que recomendamos consultar con nuestros Diseñadores de Bodas Signature™ para obtener más detalles.

4 ¿PODEMOS AÑADIR ESTA EXPERIENCIA DE ELABORACIÓN DE CERVEZA A CUALQUIER PAQUETE DE BODA?

¡Sí por supuesto! Las parejas pueden adquirir esta experiencia cervecera como **servicio extra** al reservar los paquetes de boda **“Love You More”** y **“I Do Celebration”**, además del **Paquete Brewery Weddings**.

5 ¿RECIBIREMOS ALGUNA ORIENTACIÓN DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN?

¡Sí! Esta experiencia incluye un servicio de consultoría de 35 minutos con un maestro cervecero para guiarte en el proceso.

6 ¿EN QUE LUGAR SE PUEDE DISFRUTAR DE ESTA EXPERIENCIA?

La cerveza solo se servirá y disfrutará en **LandShark Brewery** durante la ceremonia y/o recepción de la boda.

7 ¿HAY RESTRICCIONES DE LOCACIÓN PARA LOS PAQUETES “LOVE YOU MORE” Y “I DO CELEBRATION”?

Sí. Para las parejas que reserven los paquetes **“Love You More”** y **“I Do Celebration”**, esta experiencia cervecera solo está disponible si eligen celebrar su cóctel en **LandShark Brewery**.

8 ¿PODEMOS VISITAR LA CERVECERÍA EN PERSONA?

¡Sí! Si desean una visita podemos organizarla. También incluye recorrido por la cervecería.

¿ESTÁS LISTO PARA CREAR TU HISTORIA DE AMOR?

¡Empieza a crear la cerveza perfecta para tu boda hoy mismo! Elige tu estilo, personaliza tus sabores y brindemos por un amor para toda la vida.

RESERVA ESTA EXPERIENCIA CERVECERA AHORA Y COMENCEMOS A PREPARAR EL BRINDIS DE TU VIDA

weddings@margaritavilleislandreserve.com


WEDDINGS
by KARISMA

MARGARITAVILLE
ISLAND RESERVE BY KARISMA 