



**Motrulo = tronador,  
mirador de tormentas**

El Motrulo, cerro de 1.938 msnm, corona la Reserva Forestal de Malleco, primera área silvestre protegida de Sudamérica (1907). Desde sus cumbres se divisan Sierra Velluda, Antuco, Callaqui, Copahue, Lonquimay, Tolhuaca y Llaima. En su ascenso se cruza flora nativa, se avistan cóndores, puede divisarse zorro chilla y culpeo y puma.

Cerveza Motrulo evoca esa naturaleza virgen y salvaje, que afortunadamente goza aún de un hábitat protegido: está elaborada con la misma agua pura de manantial que baja desde las cimas de la reserva a través de los bosques nativos que albergan a estas especies, muchas en peligro de extinción.

CERVEZA  
ARTESANAL

CERRO **MOTRULO**® 1938 msnm

ELABORADA CON AGUA DE SUS VERTIENTES



**KAI KAI**®

**KÖLSCH**

**4.5° G.L**

**330 cc**

**VALLE DE PEMEHUE • ARAUCANÍA • CHILE**



VALLE **PEMEHUE**

Mantener refrigerada  
en posición vertical.

INGREDIENTES 100% NATURALES

Cebada, avena, lúpulos, levadura y agua pura de vertiente

Sin preservantes / Sin filtrar

El sedimento es producto de la levadura

Duración: 12 meses a partir de

E I F M A M J J A S O N D

Batch N°:



Elaborada y envasada por Monserrat Minguell San Martín, ruta R-49 km 92,5, Pemehue, Araucanía, Chile.