



Los valles que rodean la **Reserva Nacional de Malleco** (1907, primera en Latinoamérica) fueron escenario de heroicas gestas de trabajo forestal de hombres resistentes a obstáculos naturales y climáticos. La madera se bajaba de los cerros por canoas con agua para trasladarla en balsas por el río Renaico y luego por los ríos Vergara y Biobío hasta Concepción.

La cerveza Motrulo evoca esas tareas forestales de antaño, eclipsadas por cambios estructurales en el clima y las relaciones sociales: está elaborada con la misma agua pura de manantial que baja desde las cimas de la reserva a través de los bosques nativos que albergaron costumbres y tradiciones de una historia pasada.



CERVEZA
ARTESANAL

CERRO

MOTRULO® 1938 msnm

ELABORADA CON AGUA DE SUS VERTIENTES

KURU®
CREAM PORTER

330 cc

5.3° G.L

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 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 82,5, Pemehue, Araucanía, Chile.