vinetur

La Hazy IPA regresa a Manush con su perfil frutal y edición limitada

La cervecería de Bariloche vuelve a ofrecer su NEIPA en todos sus locales este verano

jueves 19 de febrero de 2026


DESDE 2005 BARILOCHE PATAGONIA
HAZY
BLOOM
NEIPA
MANUSH
CERVECERIA INDEPENDIENTE

Manush, la cervecería artesanal originaria de Bariloche, ha anunciado el regreso de su Hazy IPA, una de sus cervezas más reconocidas, que estará disponible por tiempo limitado en todos sus locales. Esta NEIPA (New England IPA) se ha ganado un lugar especial entre los aficionados a la cerveza por su perfil aromático y su textura característica.

La Hazy IPA de Manush se distingue por su aroma intenso a frutas tropicales como ananá, mango y maracuyá, acompañado de notas de frutos rojos como frutillas, frambuesas y cerezas. Además, incorpora matices cítricos de naranja y lima, lo que le otorga un perfil refrescante y complejo. El nombre "Hazy" hace referencia a su aspecto turbio, resultado de la adición de avena y trigo en la receta, ingredientes que también aportan suavidad y cuerpo sedoso a la bebida.

A pesar de la importante presencia de lúpulo, el amargor de esta cerveza es bajo, lo que facilita su consumo y la hace accesible para distintos paladares. Desde la cervecería explican que el equilibrio es fundamental en la elaboración de sus estilos, y en la Hazy IPA el objetivo es que el aroma y el sabor a frutas sean los protagonistas. La cerveza se presenta con un color rubio y una espuma blanca y persistente.

Martín E. García, ingeniero en Alimentos y CEO de Manush, señala que la Hazy IPA es una de las cervezas más solicitadas durante todo el año. Según sus palabras, esta creación representa el espíritu innovador de la cervecería y la búsqueda constante de nuevos sabores. García destaca que es una cerveza pensada para compartir con amigos en las tardes o al atardecer, y que transmite la energía de la Patagonia.

La Hazy IPA estará disponible únicamente en formato de canilla y en lata en los gastropubs de Manush. Los puntos de venta incluyen los locales de Morales y Neumeyer en el centro de Bariloche, el KM4 de la Avenida Bustillo en Bariloche, y Güemes 2330 en Rosario, Santa Fe. La edición es limitada y se mantendrá en carta solo durante la temporada de verano.