



VALVERÁN

VALVERAN 20 manzanas

Valverán es pionera en la elaboración de sidras de hielo en España, una sidra de hielo con personalidad muy definida, repleta de matices y con una carga frutal única. Es fresca, sensual, sorprendente y exclusiva, puesto que sólo se han elaborado 18.000 botellas.

Valverán ha recibido en 2017 el Primer Premio en el Salón Internacional de Sidras de Gala en cata a ciegas, su éxito se ha extendido tanto que hoy en día nos la podemos encontrar en las mejores cartas de exclusivos restaurantes nacionales e internacionales.

VARIEDAD

Todas las manzanas utilizadas para su elaboración provienen de manzanas autóctonas asturianas que proceden de la pomarada propiedad del llagar: "Raxao", "Durona de Tresali", "Verdialona", "De la Riega" y "Fuentes".

ELABORACIÓN

La elaboración es un proceso lento que necesita tiempo y paciencia, desde que se cosecha en el llagar hasta su comercialización transcurren dos años. Las manzanas son escogidas manualmente, lavadas y examinadas en mesa de selección. Después, se trituran y se presan, y el mosto obtenido se decanta en depósitos de acero inoxidable mediante aplicación de frío. Una vez clarificado se procede a su congelación, recreando en el llagar los efectos de las heladas, y concentrando de esta manera los azúcares de la manzana de forma natural. Tras un proceso lento de separación del hielo y el mosto, la esencia obtenida fermenta durante 10 meses a una temperatura de 10°C y después permanece durante 8 meses en depósito de acero inoxidable sobre sus lías. Cada botella de este elixir contiene el mosto concentrado y fermentado de 20 manzanas.

NOTA DE CATA

VISTA: Color oro envejecido, con reflejos cobrizos. Limpio y brillante.

NARIZ: Nariz compleja, muy aromática, con sensaciones dulces de fruta desecada, orejones (melocotón pasificado). Predominio de aromas cítricos, como la cáscara de naranja confitada, fruta de la pasión, y manzana madura. También aparecen ligeros recuerdos de membrillo fresco.

BOCA: Entrada dulce y golosa que recuerda la miel. Exquisito equilibrio acidez/dulzor. Amplio y persistente, elegante y fino, con un final ácido que le otorga gran frescura. Una sidra de hielo muy fresca, de tacto sedoso y largo recorrido.

Origen: Concejo de Sariego (Comarca de la sidra, Asturias)

Grado Alcohólico: 10% vol

Temperatura de Servicio: 7°C

Cristalería: Servir en copa modelo "Sauternes"

