



# VALVERÁN



## VALVERÁN '20 MANZANAS'

Valverán es pionera en la elaboración de sidras de hielo en España. Es una sidra de hielo con personalidad muy definida, repleta de matices y con una carga frutal única. Es fresca, sorprendente y exclusiva, puesto que sólo se han elaborado 13.000 botellas de esta añada.

### VARIEDAD

Todas las manzanas utilizadas para la 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 una mesa de selección. Después, se trituran y se prensan, y el mosto obtenido se decanta en depósitos de acero inoxidable mediante aplicación de frío. Una vez clarificado, se procede a su congelación a menos 20 grados 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 depósitos 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 dorado con reflejos cobrizos. Limpio y brillante.

**NARIZ:** Nariz franca y aromática, sensaciones dulces: miel, almibar y caramelo. Aromas cítricos, confitura de naranja amarga, mandarina y fruta de la pasión, con predominio de manzana verde y notas de manzana caramelizada. También, aparecen ligeros recuerdos de fruta de hueso: membrillo fresco, albaricoque...

**BOCA:** Entrada dulce que recuerda a miel. Exquisito equilibrio entre acidez y dulzor. El sabor es 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".