



VALVERÁN



VALVERÁN '20 MANZANAS'

El llagar de sidra Valverán es pionero en la elaboración de sidra de hielo en España. Valverán 20 Manzanas es una sidra de hielo con personalidad muy definida, repleta de matices y con una carga frutal única. Es fresca, sorprendente y exclusiva.

Edición Limitada: < 20.000 botellas

VARIEDAD

Para la elaboración de la sidra de hielo Valverán 20 Manzanas se utilizan manzanas autóctonas asturianas provenientes de la pomarada situada en este llagar: "Raxao", "Durona de Tresali", "Verdialona", "Collaos" y "Fuentes".

ELABORACIÓN

La elaboración es un proceso lento que necesita tiempo y paciencia, desde que se cosechan las manzanas en el llagar hasta la comercialización de la sidra de hielo 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 12 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías. Cada botella de este elixir contiene el mosto concentrado y fermentado de mínimo 20 manzanas.

NOTA DE CATA

VISTA: Color dorado con reflejos cobrizos, limpio y brillante.

NARIZ: Nariz franca y aromática, sensaciones dulces: miel, almíbar 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, albaricque...

BOCA: Entrada dulce que recuerda a la 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, con un resultado sedoso y largo recorrido.

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

Grado Alcohólico: 10,5% vol. aprox.

Temperatura de Servicio: 7°C.

Cristalería: Servir en copa modelo "Sauternes".