

SIDRA MENENDEZ – APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉ "SIDRA DE ASTURIAS"

FICHE TECHNIQUE CIDRE "VAL D'ORNON"



Appellation d'origine: Sidra de Asturias.

Type de cidre: Naturel "en rama".

Pomme: Sélection de quelques-unes des 22 variétés couvertes par le Conseil de Réglementation de Sidra de Asturias à la recherche d'un équilibre entre ceux qui sont aigre, amer et doux (Blanquina, Panquerina, Xuanina, De la Riega, Regona, Solarina, Durona de Tresali et Raxao)

Elaboration: Pressage traditionnel. Fermentation en barriques de châtaignier.

Température optimale de service : Entre 12 et 14°.

Conseils: "El Escanciado" (action pour servir le cidre dans un verre) pour donner la touche finale au produit et réaffirmer les qualités de cidre.

Notes de dégustation:

Couleur: Jaune paille

Arôme: Fruité.

Bouche: Intenses et rafraîchissantes. Acide et avec ton amer sans pertinence. Légère astringence et très légère ton doux.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 6,5% vol

Volume de la bouteille: 700 ml

Gastronomie: Cidre c'est un apéritif fantastique pour accompagner poissons, fruits de mer, riz, plats salés ou des fromages bleus comme fromage de Cabrales.

Autre information:

6 Unités par carton

120 Cartons par palet

720 Unités par palet



www.seaportsl.com