

SIDRA MENENDEZ – D.O.P. SIDRA DE ASTURIAS

FICHA TECNICA SIDRA VAL D'ORNON



Denominación de Origen: Sidra de Asturias

Tipo de Sidra: Natural "en rama".

Manzana: Selección de algunas de las 22 variedades amparadas por el Consejo Regulador Sidra de Asturias buscando un equilibrio entre aquellas que son ácidas, amargas y dulces (Blanquina, Panquerina, Xuanina, De la Riega, Regona, Solarina, Duroña de Tresali, Raxao).

Elaboración: Prensa tradicional y fermentación en toneles de castaño.

Temperatura de servicio: Entre 12 y 14º.

Consejos: El escanciado (verter la sidra en el vaso), dará el toque final al producto, reafirmando las cualidades de la sidra.

Notas de cata: Vista: Color Amarillo pajizo.

Aroma: Limpio y afrutado.

Sabor: Intenso y refrescante, soporte ácido y con irrelevantes tonos amargos, cierta astringencia y levísimo tono dulce.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 6,5% vol

Volumen en botella: 700 ml

Gastronomía: Es una sidra excepcional como aperitivo y para acompañar pescados, mariscos, arroces, platos salados o quesos azules como el Cabrales.



Presentación:

6 Unidades por caja

120 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet

www.seaportsl.com