

ZELAIA SAGARDOA

SIDRA NATURAL ZELAIA

Sagardoa, bebida resultante de la fermentación alcohólica de manzana fresca, elaborada con diferentes variedades de manzana (ácidas, amargas y dulces) siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares que contiene gas carbónico exclusivamente endógeno (natural).

CARACTERISTICAS COSECHA 2013

El aclareo natural causado por el frío de abril y el golpe de calor de agosto han posibilitado un calibre bueno de las manzanas.

El abundante sol del verano ha permitido una concentración adecuada de los elementos fermentables de las manzanas, permitiendo unas fermentaciones alcohólicas rápidas, obteniéndose caldos francos y afrutados.

ANALISIS DE CATA

Fase visual

Color amarillo verdoso. Una vez servida al vaso, observamos presencia del carbónico natural que se manifiesta en forma de fina "txinparta" o granillo que va desapareciendo lentamente.

Fase olfativa

Aroma limpio e intenso con matices de fruta fresca, largo y expresivo.

Fase gustativa

Suave entrada con presencia del carbónico natural, grata frescura relacionada con la fruta madre, final redondo y persistente.

Graduación alcohólica → 5-6% Vol.

Presentación → Botella vidrio modelo Sagardoa 0,75cl.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Consumir a una temperatura fresca, no fría: **10-12°C**, en vaso de sidra fino.

Servir a altura media, unos 30cm del vaso para volatilizar sus precursores aromáticos.

Se recomienda servir poca cantidad, para beber en un sólo trago y tantas veces como se quiera.

Conservar en lugar fresco y seco.

Bebida joven para consumir en el transcurso de un año.



Web

