

SIDRA EL GAITERO

Descripción

Esta sidra se elabora por métodos tradicionales con mezcla de manzanas apropiadas para la elaboración de sidra por su riqueza aromática. De esta forma, obtenemos un mosto de alta calidad para, tras una fermentación alcohólica lenta y a bajas temperaturas elaborar la sidra natural base.

El proceso se completa con una clarificación, filtración, edulcoración y carbonatación dando lugar a una sidra semiseca.

Sin gluten.

Alérgenos

Contiene SULFITOS

(Reglamento (UE) nº1169/2011)

Características sensoriales:

Color: Amarillo pajizo dorado con abundante y fina burbuja.

Aroma: Fresco y franco donde predominan los aromas de fruta, manzana y cítricos.

Boca: entrada punzante con una definida acidez que acaba en un final largo.

Gastronomía:

Temperatura de servicio: 7 - 10 °C.

Esta sidra marida bien con comidas ligeras. Ideal como aperitivo.

Presentación:

Botella de vidrio de 75 cl. y tapón micronizado. Caja de cartón de 6 botellas.

Proteger de la luz solar. No exponer a temperaturas superiores a 25 °C. Mantener en lugar seco y fresco



Especificación Analítica:

Grado alcohólico (% v/v): 4.1

Presión en botella (atm): 3.2-4.2