

GAITERO SPANISH CIDER



100% APPLE

Descripción

Esta sidra extra se elabora por métodos tradicionales con mezcla de variedades adecuadas, (Durona de Tresali, Villaviciosa, Raxao, Perico, Regona, etc.) típicamente asturianas y muy apropiadas para la elaboración de sidra por su riqueza aromática. De esta forma y realizando una mezcla correcta de los distintos grupos de manzana, atendiendo a sus características organolépticas y tecnológicas (dulces, amargas y ácidas) obtenemos un mosto de alta calidad para, tras una fermentación alcohólica lenta y a bajas temperaturas, elaborar la sidra natural.

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

Sin gluten.

Alérgenos

Contiene SULFITOS

(Reglamento (UE) nº1169/2011)

Características sensoriales:

Color: Amarillo pálido, con tonalidades pajizas, propias de su estado evolutivo

Aroma: Fino y agradable, recordando a la fruta.

Boca: Fresco, afrutado y ligeramente ácido, con recuerdos a la sidra natural, acorde con los gustos actuales.

Gastronomía:

Temperatura de servicio: 7 - 10 °C.

Esta sidra marida bien con comidas ligeras. Ideal como aperitivo, puedes servirse sola o sobre hielo

Especificación Analítica:

Grado alcohólico (% v/v): 5.5

Presión en botella (atm): 2.5-3.0



Presentación:

Botella de vidrio ámbar de 33 cl. y tapón corona. Caja de cartón de 12 botellas.

Botella de vidrio ámbar de 50 cl. y tapón corona. Caja de cartón de 8 botellas.

Lata de 25 cl. Bandeja de cartón retractilada de 24 unidades

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