VALVERAN 20 manzanas 2016

Thursday, December 19, 2019



Valverán es pionera en la elaboración de sidras de hielo en España, una sidra de hielo con personalidad muy definida, repleta de matices y con una carga frutal única. Es fresca, sensual, sorprendente y exclusiva, puesto que sólo se han elaborado 18.000 botellas.

Valverán ha recibido en 2017 el Primer Premio en el Salón Internacional de Sidras de Gala en cata a ciegas, su éxito se ha extendido tanto que hoy en día nos la podemos encontrar en las mejores cartas de exclusivos restaurantes nacionales e

internacionales.

VARIEDAD

Todas las manzanas utilizadas para su elaboración provienen de manzanas autóctonas asturianas que proceden de la pomarada propiedad del llagar: "Raxao", "Durona de Tresali", "Verdialona", "De la Riega" y "Fuentes".

ELABORACIÓN

La elaboración es un proceso lento que necesita tiempo y paciencia, desde que se cosecha en el llagar hasta su comercialización transcurren dos años. Las manzanas son escogidas manualmente, lavadas y examinadas en mesa de selección. Después, se trituran y se prensan, y el mosto obtenido se decanta en depósitos de acero inoxidable mediante aplicación de frío. Una vez clarificado se procede a su congelación, recreando en el llagar los efectos de las heladas, y concentrando de esta manera los azúcares de la manzana de forma natural. Tras un proceso lento de separación del hielo y el mosto, la esencia obtenida fermenta durante 10 meses a una temperatura de 10ºC y después permanece durante 8 meses en depósito de acero inoxidable sobre sus lías. Cada botella de este elixir contiene el mosto concentrado y fermentado de 20 manzanas.

NOTA DE CATA

VISTA: Color oro envejecido, con reflejos cobrizos. Limpio y brillante. NARIZ: Nariz compleja, muy aromática, con sensaciones dulces de fruta desecada, orejones (melocotón pasificado). Predominio de aromas cítricos, como la cáscara de naranja confitada, fruta de la pasión, y manzana madura. También aparecen ligeros recuerdos de membrillo fresco. BOCA: Entrada dulce y golosa que recuerda la miel. Exquisito equilibrio acidez/dulzor. Amplio y persistente, elegante y fino, con un final ácido que le otorga gran frescura. Una sidra de hielo muy fresca, de tacto sedoso y largo recorrido.

- Origen: Concejo de Sariego (Comarca de la sidra, Asturias)
- Grado Alcohólico: 10% vol
- Temperatura de Servicio: 7ºC
- Cristalería: Servir en copa modelo "Sauternes"