



San Juan 44, Amandi. Villaviciosa, Asturias
Tlf: +34 985 89 32 00 / www.sidracortina.com



Lagareros desde 1952

Sidra Natural, Cortina traditional

Notas de cata: Sidra natural de color dorado pálido, aroma afrutado, fresca y suave al paladar.

Tipología: Sidra Natural (Tradicional, no filtrada).

Garantía: Elaborada y embotellada en la Propiedad Sidra Cortina Coro S.L.

Tapón: Tapón especial “Escanciafácil”.

Variedades: CoupagedevariedadesdemanzanatradicionaldeAsturias.

Origen: Asturias (España).

Clima predominante: Clima Atlántico, fresco y húmedo con diferentes microclimas y variabilidad del clima debido a la proximidad de las altas montañas al mar.

De una cuidada selección de las mejores variedades sidreras, obtenemos el mosto que a continuación se lleva a nuestra bodega de depósitos. Allí, es conducida la fermentación. Posteriormente, coincidiendo con los primeros menguantes del año, se realizan los trasiegos y la sidra pasa a su siguiente fase; el reposo y la maduración en toneles de madera de castaño y acero inoxidable.



Elaboración:

Método tradicional asturiano. Utilizamos una trituradora lobular para moler las manzanas. Luego, el jugo dulce y espeso «Flor» (obtenido antes de aplicar presión a la prensa) y el jugo «Torcipié» más fuerte y amargo, aún más líquido (obtenido en los instantes finales del prensado), se fermentan a bajas temperaturas en toneles de castaño y acero inoxidable.

Datos técnicos:

Nivel de Alcohol: 6,0 % Vol
Azúcar: < 1 g/l azúcares residuales
Sulfitos: Sí, contiene
Gluten: Libre
Ingredientes: 100% manzanas

Formatos disponibles y packaging:

BOTELLA DE 70 cl > EAN 8427209019558
CAJA DE CARTÓN

Consejos de conservación:

Lo más importante es mantener la sidra en un ambiente fresco y estable, y evitar fluctuaciones significativas de temperatura.

Consejos de servicio:

Se recomienda voltear la botella y agitarla para homogeneizar los posibles sedimentos. La presencia de poso en el fondo de la botella es normal por ser elaborada sin ningún tipo de proceso de filtración. Servir la sidra a una temperatura de aproximadamente 10 a 14 grados centígrados (50-57 grados Fahrenheit). Al servir la sidra a su temperatura ideal, nos aseguramos el disfrute de la mejor experiencia.

Consejos de maridaje:

Fantástico con todo tipo de quesos grasos, pescado fresco, salazones, atún y marisco, además de carnes blancas. Como aperitivo, con frutos secos o platos ligeramente picantes.





Ficha logística

BOTELLA

Tipo de botella: Vidrio retornable
Capacidad: 0,70 l
Peso bruto: 125 g
Longitud: 285 mm
Altura: 285 mm
Anchura: 79 mm
Código EAN: 8427209019558

CAJA

Tipo de caja: Cartón
Botellas por caja: 6 botellas
Peso bruto: 7,6 kg
Longitud: 23,50 cm
Altura: 29,50 cm
Anchura: 15,50 cm
Código EAN: 8427209019596

PALET

Tipo de palet: Europalet
(80x120 cm)
Cajas por palet: 100 cajas
Cajas por rellano : 25 cajas
Alturas por palet: 4 alturas
Altura: 131 cm
Peso bruto: 765 kg