• CASA SIDRERA •

AFERRADA

SIDRA ESPUMANTE
MÉTODO
CHAMPENOISE

ELABORADA **100 % CON MANZANAS PROVENIENTES DEL PEDEMONTE DEL VALLE DE UCO.**

Cosecha y molienda / Las manzanas son cosechadas en bins a primeras horas de la mañana. En bodega se vuelcan en una cinta transportadora donde son enjuagadas suavemente por una fina lluvia de agua. Posteriormente se muelen y prensan.

Desborre Previo / El caldo obtenido es muy rico en aromas, azúcares y acidez. En primera instancia se destina a un tanque de acero inoxidable durante, al menos, 24 hs. Se lo enfría y espera a que precipiten las borras más gruesas.

Fermentación / El jugo límpido es fermentado a baja temperatura con las propias levaduras indígenas. 30 % de la totalidad del volumen fue fermentado y criado en barricas de roble, que previamente fueron usadas para elaborar vino de la variedad chardonnay.

Toma de espuma / Al vino de manzana obtenido (por su primer fermentación) se le agrega una cantidad determinada de azúcar de caña y levaduras. Se llena en botellas, se tapan con tapa corona y se forman estibas en un sótano donde se deja fermentar durante 12 meses. El gas generado por esta segunda fermentación dentro de la botella es el encargado de formar la espuma tan característica.

Degüelle / Una vez pasado los 12 meses de comenzada la Toma de espuma se procede al removido de las borras, para esto las botellas son colocadas en pupitres y se las van girando varias veces al día hasta lograr que todo el precipitado se concentre en el pico de la botella. Por medio de un cuidadoso procedimiento cada botella es destapada, y debido a la misma presión interna, las borras son removidas. Éste instante es aprovechado para agregar el Licor de Expedición, elaborado éste con sidra, calvados (destilado de sidra), azúcar y especias como canela y clavo de olor. Luego se tapa con el tapón característico de los espumantes. Así el producto queda listo para su despacho al mercado.

Notas de Cata /

Vista. Color amarillo dorado, límpido, brillante. ***Nariz.*** Presenta notas claras a manzanas, con presencia de tabaco y especias, principalmente canela y clavos de olor. ***Boca:*** se presenta como un producto fresco, equilibrado. La acidez siempre presente y con apenas una sensación dulce, lo que logra mucha persistencia en boca.

Maridaje / Sus cualidades lo convierten en un producto muy versátil. Óptimo como un aperitivo o excelente acompañante de la más exigente gastronomía. Maridaje ideal con ensaladas y platos elaborados con frutos de mar y carnes blancas.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 8 % v/v
Azúcar: 15 g/L
Acidez: 7,2 g/L
pH: 3,2

UCO PEDEMONTE

MENDOZA . ARGENTINA