



# VALVERÁN

## VALVERÁN '20 MANZANAS' 2021

El llagar Valverán es pionero en la elaboración de sidra de hielo en España. Valverán 20 Manzanas es una sidra de hielo con personalidad muy definida, repleta de matices y con una carga frutal única. Es fresca, sorprendente y exclusiva, puesto que sólo se han elaborado 19.840 botellas de esta añada.

El 2021 inició con un invierno húmedo e importantes oscilaciones térmicas. Con la llegada de la primavera cesaron casi por completo las precipitaciones para dar lugar a tres meses secos en los que se produjo una floración dispersa y un aceptable cuajado. En junio se sucedieron las apreciadas lluvias que permitieron llevar a cabo el correcto desarrollo de las manzanas durante los siguientes meses de verano. Durante la recogida de la fruta, comenzando el 15 de octubre, las temperaturas fueron altas y el clima seco, pero al finalizar, la tercera semana de noviembre, el frío y la humedad estuvieron presentes. El 2021 fue un año de vecería en el llagar por lo que la cosecha fue escasa en cantidad, pero con muy buena calidad.

### VARIEDAD

Para la elaboración de la sidra de hielo Valverán 20 Manzanas se utilizan principalmente 6 variedades de manzanas autóctonas asturianas provenientes de la pomarada situada en este llagar: "Raxao", "Durona de Tresali", "Verdialona", "De la Riega", "Xuanina" y "Fuentes".

### ELABORACIÓN

La elaboración es un proceso lento que necesita tiempo y paciencia, desde que se cosechan las manzanas en el llagar hasta la comercialización de la sidra de hielo transcurren dos años. Las manzanas son escogidas manualmente, lavadas y examinadas en una 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 a menos 20 grados 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 10°C y después permanece durante 8 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías. Cada botella de este elixir contiene el mosto concentrado y fermentado de mínimo 20 manzanas.

### NOTA DE CATA

**VISTA:** Color dorado con reflejos cobrizos, limpio y brillante.

**NARIZ:** Nariz franca y aromática con sensaciones dulces: miel, almíbar y caramelo. Aromas cítricos, confitura de naranja amarga, mandarina y fruta de la pasión, con predominio de manzana verde y notas de manzana caramelizada. También, aparecen ligeros recuerdos a fruta de hueso: membrillo fresco, albaricoque...

**BOCA:** Entrada dulce que recuerda a la miel. Exquisito equilibrio entre acidez y dulzor. El sabor es amplio y persistente, elegante y fino, con un final ácido que le otorga gran frescura. Una sidra de hielo muy fresca, con un resultado sedoso y largo recorrido.

**Origen:** Concejo de Sariego (Comarca de la sidra, Asturias).

**Grado Alcohólico:** 11% vol.

**Temperatura de Servicio:** 7°C.

**Guarda Potencial:** 3 años.

**Cristalería:** Servir en copa modelo "Sauternes".

**Alérgenos:** Contiene sulfitos.

