



alai

SIDRA 2014

Origen: Machali, Valle del Cachapoal, Chile.

Variedad: Granny Smith.

Geografía & Clima: Pie de monte a 540 m.s.n.m en el sector de Barros Negros, con fuerte influencia de la Cordillera de los Andes.

Huerto: Cuartel "De los Conejos". Árboles entre 20 a 50 años.

Cosecha: 2 de Mayo de 2014.

Elaboración: Elaborada 100% de Manzanas maduras en el árbol. Cosecha manual, chancado de las manzanas y prensa en canasto en forma artesanal. El jugo de manzana que se obtiene es decantado naturalmente.

Fermentación alcohólica primaria se realiza en huevos pequeños a baja temperatura.

Re-fermentación en botella con método Tradicional. Burbuja fina y ligera. **Sin filtración, presenta sedimento y es naturalmente turbia.**

Guarda en botella de un año antes de la venta en el mercado.

Producción total: 800 botellas.

Nota de Cata: Expresiva, frutal y floral en nariz, de paladar muy seco y refrescante. De cuerpo ligero.

Servicio y Maridaje: Tomar bien fría! sola como aperitivo y acompañando todo tipo de comidas, sobretodo ahora en verano!



Datos técnicos:

Alcohol: 6,5 GL **MR:** 1,8 g/l

Presentación en Botella de 750 cl y 375 cl

Sidra Espumante Natural- seca
Natural Sparkling Cider- hard

Contacto: info@alaicider.com