ISASTEGI SAGARDOTEGIA

SIDRA NATURAL

Basque Country , Spain

Availability	Private import
Human	Isastegi
Appellation	Sidra natural
Lieu, Lieux-Dits	Gipuzkoa
Sols	Calcaire
Orientation	Variable
Cépages	Errezila (acide) Geza miña (amère) Goikoetxea (acide-amère) Patzuloa (amère) Txalaka (acide-amère) Urtedi (acide-sucrée) Urdin sagarra (acide-sucrée)
Vendanges	Manuelle
Vinification	Lavage (eau froide seulement) et déchiquetage des pommes au moment de la récolte puis, léger pressurage. Fermentation en cuve inox
Levures	Indigènes
Élevage	30 mois en fûts de chêne de Slovénie et 6 mois en bouteille
Volume D'alcool	6% alc./vol.
Sulfites	Moins 10 mg/l
Sucre Résiduel	14 g/l
Acidité Totale	5.5 g/l
Color	Jaune pâle
Degustation	Nez frais d'agrumes et légèrement herbacé, en bouche, riche amertume, floral. Très élégant
Temperature Of Service	10-12°C