

# ISASTEGI SAGARDOTEGIA

## SIDRA NATURAL

Pays Basque , Espagne



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Isastegi
- Appellation** Sidra natural
- Lieu, Lieux-Dits** Gipuzkoa
- Sols** Calcaire
- Orientation** Variable
- Pomme** 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
- Alcool** 6% alc./vol.
- Sulfites** Moins 10 mg/l
- Sucre** 14 g/l
- Acidité** 5.5 g/l
- Couleur** Jaune pâle
- Dégustation** Nez frais d'agrumes et légèrement herbacé, en bouche, riche amertume, floral. Très élégant
- Température De Service** 10-12°C

BOIRES