



Sidra Bere

FICHA DE CATA

ORIGEN

Sidra Natural de Astigarraga.

VARIEDAD

Mezcla de manzanas silvestres como Txalaka, Urtebia, Judeline, Judor, etc.

ELABORACIÓN

La elaboración se hace con métodos avanzados manteniendo la tradición, seguida de una fermentación en cubas de madera y acero inoxidable como mínimo durante 4 meses.

NOTA DE CATA

Color: Amarillo pajizo.

Aroma: Afrutado y fresco.

Sabor: Una gran homogeneidad de dulce amargo.

DATOS TÉCNICOS

Volumen: 33 cl.

Grado alcohólico: 6% vol.

Acidez total: 5-6

Acidez volátil: 1.5-2

PH: 3.5-3.8



MEDALLA DE ORO
GLINTCAP
2015



POMME D'OR
2015
FRANKFURT



POMME D'OR
2016
FRANKFURT



MEDALLA DE
BRONCE
GLINTCAP
2016

www.bereziartuasagardoak.com

