





ALTZUETA

SAGARDOTEGIA



Fundada a principios del siglo pasado, la sidrería Altzueta elabora sidra natural exclusivamente a partir de la mezcla de diferentes tipos de manzana procedentes de manzanos propios de carácter silvestre. Utilizan 8 - 10 variedades de la mejor calidad; amargas, ácidas, dulces y sosas.

Color amarillo pajizo, verdoso, con aromas francos y afrutados. De sabor fresco y agradable. Se debe escanciar a cierta altura, en vaso ancho y largo de cristal fino, de esta manera se desprende la "txinparta" (burbujas que revientan y desaparecen rápidamente). Temperatura de servicio: 10°C - 12°C. Tiene que servirse fresca, nunca fría. El vaso ha de llenarse a la altura de 2 dedos y beberla de seguido. Recomendamos su consumo con carnes y pescados.