

2009KO FITXA-SAGARDOAREN KATA

FICHE DEGUSTATION SAGARNO MILLESIME 2009

FICHA DE CATA DE SAGARDOA AÑADA 2009

DASTATZEKO ALDIAK PHASES DEGUSTATION FASES DE CATA		IRUZKINAK COMMENTAIRES COMENTARIOS
IKUSTEAN EXAMEN VISUEL A LA VISTA		Berde koloreko sagardoa, tonalidade horiekin, kolore asko hartu gabe <i>Sagarno au ton vert avec des notes jaune paille sans être de couleur très prononcée</i> Sagardoa de color verde con tonalidades amarillas sin llegar a tener mucho color
USAINTZEAN EXAMEN OLFACTIF EN NARIZ		Usain oso sakona, gogorra eta fruitu ukituarekin <i>Arômes puissants de fruits verts</i> Aromas potentes a fruta
DASTATZEAN EXAMEN GUSTATIF EN BOCA		Uzta honetako hartziduraren ezaugarriek, ahoan tolesgabea den sagardoa ahalbidetu dute, azukrerik gabekoa <i>Produit franc en bouche sans sucres résiduels, peu acide, aromatique et à la finale claquante.</i> Producto franco en boca, sin restos de azúcares, con poca acidez, aromática y con un final seco
ONDORIOA CONCLUSION CONCLUSION		Gehiegizko eguzkia eta lehorte-aldiak bertako sagarraren gabeziaren eragile izan diren arren, kalitate handiko produktua eman dute, eta beraz 2009ko uztak eman duen sagardoa aromatikoagoa eta izaera handiagokoa da, garraztasun gutxiagokoa eta amaiera lehorrekoa <i>Un soleil généreux et une sécheresse relative, quoiqu'à l'origine du manque de pomme, ont donné un millésime noble à la dégustation, aromatique et de caractère.</i> El sol abundante y una relativa sequía, si bien han sido la causa de la falta de manzana local, han dado un producto de calidad, que hace que la cosecha 2009 nos traiga una sagardoa más aromática y con carácter, menos ácida y con final seco