



Dos Medallas de Oro para Spring Cider, la última sidra que El Gaitero ha sacado al mercado





📌 Medallas de Oro para El Gaitero



Premios para las sidras de El Gaitero

El Grupo El Gaitero cosechó cuatro Medallas de Oro y Dos Diplomas de Honor en la prestigiosa cita de los **Cider World Awards de Frankfurt**.

Las Medallas de Oro fueron para la última sidra que El Gaitero ha puesto en el mercado: *Spring Cider Manzana* y *Spring Cider Manzana + Uva*. Se trata de una sidra, fresca y ligera, con un perfecto equilibrio entre el dulzor y el carbónico y expresamente creada para el “**mundo cider**”. Gracias a su baja graduación alcohólica es una alternativa ideal para disfrutar de un aperitivo, un *afterwork* o para el “**tardeo**” y no llevan gluten. También existe una variedad sin alcohol.

PUBLICIDAD



Guía de Regalos BUFF®

Encuentra el regalo perfecto para ellos (o para ti) en BUFF®

Hazles sonreír

Los formatos de esta nueva sidra son en Lata y botellín de 25 cl, sueltas o en pack de 4, la de manzana; lata de 25 cl, la de manzana+uva; y pack de cuatro latas de 25 cl, la sin alcohol.

También cosecharon Medallas de Oro *El Gaitero Extra*, una de las sidras más emblemáticas de la firma. Una sidra dulce elaborada por métodos tradicionales, con mezcla de manzanas típicamente asturianas elegidas por su riqueza aromática. Y la **1898**, la sidra de hielo de El Gaitero, que lleva por nombre el año en el que terminó de construirse la emblemática bodega de La Espuncia (Villaviciosa).

La sidra de hielo de El Gaitero está hecha con manzanas de sus propias pomaradas, que se recogen y congelan para obtener un mosto a partir del cual se prepara esta sidra que acaba madurando cuatro meses sobre sus lías antes de ser embotellada.





Dos diplomas de honor

El buen bagaje de premios para la bodega maliaya en los **Cider World Awards de Frankfurt**, lo completan los diplomas de honor de **El Gaitero Natural**, una sidra con aguja natural que le otorga mucha personalidad. Concebida para tomarse servida en copa de ventaja de no necesitar escanciado. Y el de **Pomarina brut**, sidra con carbónico natural



obtenido gracias a una segunda fermentación, es la apuesta más chic de la firma. Se sirve y disfruta como si fuese un champagne, sola o acompañada, por ejemplo, de propuestas gastronómicas a base de pescados y mariscos.

Ya se puede visitar la Bodega Histórica de El Gaitero

El Gaitero reabre de nuevo su Bodega Histórica al público. La visita a este Patrimonio Histórico Industrial de aproximadamente una hora de duración se realiza siguiendo la normativa, los grupos serán de 15 personas. Es imprescindible reservar y se puede hacer en el email gaitero2@gaitero.com o llamando al **985 890 100**.

La visita la Bodega Histórica de El Gaitero es un clásico en Villaviciosa desde los años 20 del siglo pasado. La instalación, una auténtica joya que terminó de construirse en 1898, es la semilla de lo que hoy es una tendencia en auge: [el sidraturismo](#).

[VILLAVICIOSA](#)[PREMIOS](#)[SIDRA](#)[EL GAITERO](#)

elfielato.es
Y EL NORA

[QUIÉNES SOMOS](#)[PUBLICIDAD](#)[AVISO LEGAL](#)

opennemas

POWERED BY
OPENHOST



ROTATIVAS E IMPRESIONES DEL SUEVE S.L.

PERIODISTAS DE PUEBLO 1,

33550 CANGAS DE ONÍS, ASTURIAS

TLF.: 985 94 73 73

