

MI GIJÓN

Q miércoles, 18 enero, 2023



El Llagar Castañón, galardonado con tres medallas en el Festival de la Sidra de Bergen

 por **Redacción** — 30 de noviembre de 2022

 [Compartir](#)

 [Tweet](#)



Castañón presentó sus productos Val de Boides, Xiz Frizzante y el aperitivo Roxmut

Usamos cookies en nuestro sitio web para brindarte la experiencia más relevante recordando sus preferencias y visitas repetidas. Al hacer clic en "Aceptar", acepta el uso de TODAS las cookies.

[Preferencias](#) [ACEPTAR](#)



El **Llagar Castañón**, ubicado en Villaviciosa, ha sido galardonado este martes con **tres medallas en el Festival de la Sidra de Bergen**. Castañón presentó sus productos **Val de Boides**, por el que obtuvo **medalla de plata en la categoría de Sidra Natural**, **Xiz Frizzante** en la **categoría Ácido Dominante** y el aperitivo **Roxmut**, en la **categoría Clase Abierta**. **Estos dos últimos** productos fueron premiados con respectivas **medallas de oro**. Las sidras fueron catadas a ciegas y evaluadas por su sabor, aroma y apariencia por un jurado de expertos independientes.

Val de Boides ha sido galardonada reiteradas veces en Asturias y ahora tiene también reconocimiento internacional. Está elaborada con **manzanas asturianas** calificadas como válidas por el **Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias** y **destaca por su color amarillo pálido**. Tiene un **aroma afrutado** y un punto de **acidez fija**, que resalta su frescor.

Xizz Frizzante es un nuevo concepto de sidra que **imita a los vinos moscatos**. Resaltan sus burbujas, frescas y finas, con un **equilibrio de acidez y dulzor**. Esta sidra se elabora con una **fermentación de manzana** de una única variedad con levadura seleccionada a baja temperatura. Es ideal para comidas ligeras, aperitivos, mariscos y quesos, así como

Usamos cookies en nuestro sitio web para brindarte la experiencia más relevante recordando sus preferencias y visitas repetidas. Al hacer clic en "Aceptar", acepta el uso de TODAS las cookies.

[Preferencias](#) ACEPTAR

encabeza con alcohol y alcanza un **volumen del 15 %**. Después, se almacena **en madera durante tres meses**, lo que le da unos matices finales que redondean los amargos y hace que destaque el color ámbar del caramelo natural.

Noticias **Relacionadas**



Abierta la convocatoria de ayudas para la difusión y estudio del patrimonio asturiano

Tineo fomenta el emprendimiento rural con ayudas de 2.000 euros

Cultura destina 70.000 euros a apoyar proyectos arqueológicos en Asturias

Usamos cookies en nuestro sitio web para brindarte la experiencia más relevante recordando sus preferencias y visitas repetidas. Al hacer clic en "Aceptar", acepta el uso de TODAS las cookies.

[Preferencias](#) ACEPTAR

B *I* U        [+]



0 COMENTARIOS



[Tu publicidad](#) / [Contacto](#) / [Aviso legal y protección de datos](#) / [Política de cookies](#)

¿Tienes una noticia que contar? Envía un correo a contacto@migijon.com

© 2022 miGijón - tu diario digital gratuido por Personas Comunicación.



Usamos cookies en nuestro sitio web para brindarte la experiencia más relevante recordando sus preferencias y visitas repetidas. Al hacer clic en "Aceptar", acepta el uso de TODAS las cookies.

[Preferencias](#) ACEPTAR