



SAGARDO BERRIA

ZAPIAIN

Astigarragako Sagardoa

Elaborado y embotellado en Astigarraga por la familia Lapiain

COSECHA 2004

Durante el otoño del 2004 procesamos en nuestra sidrería la mejor manzana que hemos recibido los últimos años, por lo que la "sagardoa" procedente de la misma la calificamos como excelente. De color amarillo verdoso, con aroma fresco a fruta verde, destaca en boca por su perfecto equilibrio entre acidez y polifenoles.

DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico _____	5,5 - 6,0 %
Tanino _____	1,4 - 2,0 gr./litro
Acidez Total (en A. Tartarico) _____	4,8 - 5,5 gr./litro
PH _____	3,6 - 3,8

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura: Fresca, no muy fría, sobre 10°C.

Vaso: Grande y fino

Modo de servir: Desde cierta altura de la botella al vaso, provocando que se manifieste el gas carbónico natural que contiene, tomándola inmediatamente después de haberla servido.

Cantidad: Debemos echar al vaso aquella cantidad que vayamos a beber de una sola vez, de modo que cuando hayamos tomado el trago, el vaso quede vacío.

Siguiendo estas indicaciones podremos disfrutar de una buena "sagardoa", percibiendo todos sus valores organolépticos.

Nos encontramos ante una bebida absolutamente natural, refrescante, de trago largo, que acompaña perfectamente a asados, guisos, potajes, etc, y que no va tan bien con ensaladas.

Bebida saludable, cuya baja graduación alcohólica nos permite disfrutar tomando cantidades considerables.



SAGARDO BERRIA

ZAPIAIN

Astigarragako Sagardoa

Elaborado y embotellado en Astigarraga por la familia Lapiain

2004 UZTA

Urte honetako udazkenean, aspaldian sortu den sagarrik onena sartu genuen gure sagardotegian eta ondorioz berarekin egindako sagardoa oso ontzat jotzen dugu.

DATU ANALITIKOAK

Alkohola _____	% 5,5 - 6,0
Taninoa _____	1,4 - 2,0 gr./litroko
Azidotasuna, guztira (tartarikoan) _____	4,8 - 5,5 gr./litroko
PH _____	3,6 - 3,8

KONTSUMITZEKO AHOLKUAK

Hotzberoa: Freskoa, ez oso hotza, 10°C inguruan.

Edalontzia: Mehea eta handia.

Nola atera: Botila goi samar jarri eta bota sagardoa edalontzira, honela bere txinparta azalduko bait da, eta ondoren edan ontzira bota duzun guztia.

Kantitatea: Ez dugu kopuru handiegia bota behar edalontzira, baizik eta saio batean edango genukeena besterik ez, eta ondoren, edan edalontzia hustu arte.

Honela eginez gero, sagardo on batez gozatuko duzu, bere usain eta edan gustu ederrak neurtuaz.

Gure sagardoa erabat naturala da, freskagarria eta edan luzekoa, hutsik edo otorduetan ondo etortzen dena, bai eltzeko edo parrilakoekin, arrain edo okelarekin, nahiz eta ez izan ozpina duten janarien laguna.

Edari osasuntsua, bere alkohol kopuru txikia dela eta, denbora luzean edanez gozatzeko aukera eskeintzen diguena.