
LA REVISTA DIGITAL DEL VINO

RECIENTES

POPULARES



VINOS

Valverán 20 Manzanas, mejor sidra de hielo en el Salón Internacional de Sidras de Gala 2021

MIÉRCOLES 06 DE OCTUBRE DE 2021

Compártelo

LEÍDO › 981 VECES



TextAds

Servicios de asesoramiento vitivinícola y enológico

<https://vinic.es/>

Consultoría enológica dirigida a empresas del sector vitivinícola, especialistas en la creación, dirección y gestión de viñedos y bodegas.





De izquierda a derecha: Carme Pérez, secretaria de la Fundación Siglo XXI, entrega el premio; recoge el premio Teresa Muñoz, directora de comunicación de Masaveu Bodegas.

El Salón Internacional de les Sidres de Gala SISGA'21 ha otorgado este fin de semana a Valverán 20 Manzanas el premio a la mejor sidra de hielo. Ayer domingo se hizo entrega de los Premios de este salón, que este año cumple su décimo primera edición, durante un brunch de gala que tuvo lugar en el Hotel NH Gijón. Un jurado profesional y un comité de cata especializado valoró las 230 sidras de 73 elaboradores participantes provenientes de 23 países.

Especialistas en Jumilla, Yecla y Pequeños Productores. Envíos gratis.

<https://muchosvinos.com>

Juan Gil, Alceño, Casa Castillo, Viña Elena, Raúl Pérez, LMT Wines, Epistem, Terevuelos, Carchelo, Copas Sophienwald, Jamones, Quesos, etc.



Este producto tan innovador, que es elaborado por Masaveu Bodegas en su llagar de Sariego, ha sido premiado con numerosos galardones de gran prestigio nacional e internacional como el Global Cider Masters 2021 o el Concurso Internacional de Sidras CINVE 2021 con la medalla de oro o el Festival de la Sidra de Nava 2021 como mejor sidra de hielo, entre otros.



10 Formas
alternativas de
abrir una botella de
vino

¿Cuál es el suelo
más adecuado
para la vid?

Cillar de Silos
elegido entre los
mejores vinos del ✕

vinos españoles en
Hong Kong

Sidra de Hielo Valverán 20 Manzanas

Valverán se fundó en el año 1998 siendo la primera y más exclusiva sidra de hielo de la península ibérica. El nombre de Valverán 20 manzanas procede de la cantidad mínima necesaria para elaborar cada botella de 37,5 cl., ya que contiene el mosto concentrado de mínimo 20 manzanas.

Esta bebida se consigue tras un complejo proceso de congelación a 20 grados bajo cero, una posterior fermentación durante 10 meses y una crianza sobre lías finas de entre 10 y 12 meses. El periodo completo suele rondar en torno a dos años desde que se recogen las manzanas hasta que esa botella llega al consumidor final manteniendo las cualidades frutales y sensoriales iniciales.

Para lograr este exclusivo y apreciado producto, se necesitó el carácter visionario de José Masaveu, director general de Bodegas Masaveu, junto con el esfuerzo y la dedicación durante casi diez años de investigación y ensayos. Se trata del proyecto más personal de este miembro de la familia Masaveu y el único que tiene sus raíces en su tierra, Asturias.

40 hectáreas cultivadas, inscritas en ecológico, y ubicadas en la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, concretamente en la Finca El Rebollar en Sariego (Asturias), cobijan 20.000 manzanos que permiten elaborar 20.000 botellas de esta distinguida sidra de hielo repleta de matices. Cultivan 11 variedades distintas en la Finca pero son cinco con las que elaboran esta sidra de hielo: verdialona, durona de tresali, raxao, fuentes y collaos.

**Cómo preparar vino
caliente en casa**

**La Interprofesional
del Vino de España
promociona los
vinos españoles en
China**

**¡Deja la copita
quieta!**



**España, según los
periodistas**

Se puede definir como una bebida sensual, fresca y sorprendente que armoniza a la perfección con foie, quesos y postres poco dulces.

Bodegas Masaveu

La familia Masaveu comienza a invertir en el sector vitivinícola en el año 1974, cuando adquiere Bodegas Murua, pero las plantaciones de viñedo de la familia datan de mediados del siglo XIX, concretamente en Castellar del Vallés de donde es originaria la familia y donde Federico Masaveu Rivell inició los pasos que un siglo más tarde continuarían sus descendientes.

Desde entonces, Masaveu Bodegas ha ido creciendo hasta convertirse en un referente en el sector, por la calidad en la elaboración de sus vinos en diferentes DO's y por la filosofía ecológica que demuestran y el máximo respeto a la tierra, en las que posee sus propias plantaciones de viñedos, gracias a las cuales logran transmitir, en cada botella, la personalidad única de cada terroir. De esta forma, se unen en un denominador común todos y cada uno de los proyectos que embarca Bodegas Masaveu en diferentes partes y regiones del país: Murua (DOCa Rioja), Fillaboa (DO Rías Baixas), Pagos de Araiz (DO Navarra), Leda (Vino de la Tierra de Castilla y León) y Valverán (Asturias).

**Torres Brandy, la
marca de brandy
preferida de los
bartenders por
tercer año**

**Qué vinos
argentinos forman
parte de los 100
mejores del mundo**

**Los tipos de trufa y
su maridaje**



**BIEN 40
aniversario**

¿Te gustó el artículo? Compártelo

LEÍDO › 981 VECES

Comenta

0 comentarios

Ordenar por **Más recientes**



Agregar un comentario...

[Plugin de comentarios de Facebook](#)

**El secreto de la
variedad Petit
Verdot**

**Sánchez Romate
presenta Nebulis**

**FITUR, un gran
escaparate para las
Bodegas que** ✕

TextAds

Cómo Invertir en Vino de Lujo y Ganar

<https://breakingwine.online/invertir-en-vino-de-lujo-2/>

[Guía PDF GRATIS] Conoce todas las ventajas de invertir en este sector y por qué es una cartera ganadora contra otros instrumentos de inversión.

¿Te gusta el vino español?

<https://www.decantalo.com/>

Descubre en Decántalo la mayor selección de vino español. ¡Te esperamos!

Envíos gratuitos para pedidos superiores a 200€









TE PUEDE INTERESAR

**¿Cuánto tarda en
enfriarse el vino (en
minutos)?**

**El CSIC constata la
capacidad del vino
para combatir el
cáncer de
estómago y la**

**Cómo se hace el
corcho de las
botellas de vino**

**¿Qué busca el
consumidor
cuando compra
online?**

**Un compuesto del
vino ayuda a
reducir la
infertilidad en las
mujeres, según un**

**Los tipos y formas
de botellas de vino
ideales**

**¿Por qué los
expertos nunca se
ponen de acuerdo
con el vino?**

**Guía definitiva para
parecer un experto
en vinos aunque no
tengas ni idea**

**Reflexiones sobre
el foro
internacional de**



**El 'método Estévez',
la verdadera
historia del vino sin
histamina**

**5 sensaciones
básicas que debes
reconocer en un
buen vino**

**¿Cómo se hace el
vino blanco?**

**Consumir
polifenoles reduce
el apetito y ayuda a
perder peso, según
la URV de**

**Reducir el
consumo nocivo de
alcohol clave para
el sector vinícola
europeo**

**DO Cava presenta
su plan de
marketing en
"Cava&Talks"**

DESTACADOS



Torre Muga, único
vino de España con
100 puntos

La hora del
aperitivo: 5 vermús
que brillan en la
Argentina

El cava que surgió
de un sueño y se
ganó la confianza
de una gran
bodega

¿Cuáles son los
componentes del
vino?

10 Formas
alternativas de
abrir una botella de
vino

La crítica de vinos
ha muerto

¿Cuál es el suelo
más adecuado
para la vid?

La Ruta del Vino de
Rueda: 10 planazos
para 2022

¿Decantar o no
decantar?



Cillar de Silos
elegido entre los
mejores vinos del
mundo por la
revista Decanter

“La clave de mi
proyecto
vitivinícola es
respetar el vino
desde la cepa

elaborados en
Castilla-La

VINETUR EN TU EMAIL

Suscríbete a Vinetur para estar al día

Tu correo electrónico

¡Sí, quiero estar al día!

Al hacer click aceptas las [condiciones legales](#) y [política de privacidad](#)

Recibe cada día, a primera hora de la mañana en tu buzón de correo electrónico, toda la actualidad de Vinetur. Puedes darte de baja en cualquier momento



PARTNER





[Quiénes somos](#)

[Aviso Legal](#)

[Servicios para empresas](#)

© VGSC S.L. 2007 - 2022



Fundada en 2007, Vinetur® es una marca registrada de VGSC S.L. con una larga historia en el sector del vino.

VGSC, S.L. con CIF B70255591 es una entidad inscrita en el Registro Mercantil de Santiago de Compostela, Boletín 181, Referencia 356049 en el Tomo 13, Folio 107, Sección 6,

Hoja 45028, Inscripción 2

Email: info@vinetur.com | Telf.: +34 986 077 611

Vilagarcía de Arousa

