

18º ANIVERSARIO
Fundado en noviembre de
2003

Buscar

- Opinión

»

Firmas y Blogs

Viñetas

Cartas

Encuestas
- España
- Mundo
- Economía

»

Productividad

Automóviles

Empresas
- Deportes

»

Fútbol

Baloncesto

Tenis

Motor

Ciclismo
- Cultura

»

Cine

Televisión y Medios

Música

Libros
- Sociedad

»

Moda y Tendencias

Turismo y Gastronom.

Toros
- Ciencia

Etiquetas: [Catavinos](#) [Gastronomía](#) [España](#)

Después, se trituran y se prensan y el mosto obtenido se decanta en depósitos de acero inoxidable mediante aplicación de frío. Una vez clarificado, se procede a su congelación, a menos 20 grados, recreando los efectos de las heladas y concentrando, de esta manera, los azúcares de la manzana de forma natural. Tras un proceso lento de separación del hielo y el mosto, la esencia obtenida fermenta durante 10 meses a una temperatura de 10° C y después permanece durante 8 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías.

Es el resultado del proyecto de la familia Masaveu creado y dirigido por José Masaveu desde 1998, quien afirma: “Elaboramos Valverán en nuestra finca de Asturias rodeados de verde, paz y once variedades distintas de manzanas autóctonas asturianas. Las variedades han sido elegidas teniendo en cuenta las peculiaridades del terreno, el clima y los más altos estándares de calidad. La sidra que elaboramos está inspirada en las exclusivas ice-ciders canadienses, confeccionadas a partir de la recolección de manzanas en estado de congelación. Solemos decir que para la elaboración de una sola botella necesitamos 20 manzanas autóctonas, pero en realidad necesitamos muchas más porque solo las 20 mejores manzanas seleccionadas manualmente se convertirán en sidra Valverán”.

La cata

Color dorado con reflejos cobrizos, limpio y brillante. Aromas dulces y cítricos; entre los primeros: miel, almíbar y caramelo y los segundos confitura de naranja amarga, mandarina y fruta de la pasión, con predominio de manzana verde y notas de manzana caramelizada. También, aparecen ligeros recuerdos de fruta de hueso: membrillo fresco, albaricoque. Se presenta en la boca sedosa, elegante, fresca, con un dulzor que recuerda a miel. Un final persistente ligeramente ácido la hace imprescindible para compartir fabes con almejas, besugo en cazuela a la sidra, carne mechada, sin olvidar una tabla de quesos asturianos en la que no puede faltar: Afuega'l pitu blanco y el de Roxu del Aramo, Beyos, Peñamellera, Valdesano, Ahumado de Pría, Vidiago, La Peral, Gamonedo, Cabrales y Casín.

Ficha

Variedades: manzanas autóctonas asturianas: “Raxao”, “Durona de Tresali”, “Verdialona”, “De la Riega” y “Fuentes”.

Grado Alcohólico: 10% vol.

Temperatura de Servicio: 7° C.

Se sugiere servir en copa modelo “Sauternes”.

Edición limitada de 18.000 botellas.

Precio medio: 13 €.

Valverán

Camín del Rebollal, 33518-Sariego, Asturias .

Tel. 985 748 256

info@llagaresvalveran.masaveu.com

Comentarios

Escribe tu opinión

Nombre y apellidos*

Email (no se mostrará)*

Comentario (máx. 1.000 caracteres)*

Publicar

 (*) Obligatorio

NORMAS DE USO

- » Puede opinar con libertad utilizando un lenguaje respetuoso.
- » Escriba con corrección ortográfica y gramatical.
- » El editor se reserva el derecho a borrar comentarios inadecuados.
- » El medio almacenará la IP del usuario para proteger a los autores de abusos.