

Industrial Zarracina, S.A.	FICHA DE CATA	
	Sidra ZARRACINA	



Elaboración según procedimiento tradicional, con mezcla de manzanas típicamente asturianas.

Fermentación lenta en depósitos de inoxidable y a bajas temperaturas. El proceso se completa con una clarificación, filtración, carbonatación y edulcoración.

Presión en botella: 3-5 atm

Grado alcohólico: 4,1 % vol.

Temperatura de servicio: 7 °C a 10 °C

Densidad: 1,020 g/ml

Notas de cata: Color amarillo con ligeros tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña con desprendimiento regular. Aroma agradable. Sabor afrutado y dulce.

Maridaje: Perfecto con postres. Ideal como aperitivo.