

LA BONAGUA

SIDRA DE HIELO

La Bonagua se elabora siguiendo un minucioso proceso de congelación y descongelación del mosto en dos fases. Gracias a esta doble crioconcetración, el producto obtiene una mayor intensidad de dulzor y acidez. Tras una fermentación lenta de 8 meses y un envejecimiento en barricas de roble de Jerez obtenemos como resultado una sidra de hielo naturalmente dulce y aromática con un carácter único y diferenciador.

Servir frio

Notas de cata

Caoba brillante y transparente

Predominan aromas de manzana acida típico de las variedades y notas pasificadas provenientes de la crianza.

Destaca el dulce natural derivado del mosto de manzana junto con la acidez fija procedentes del proceso de crioconcetración. Este proceso de elaboración intensifica sus propiedades dando un gran equilibrio entre dulzor y acidez.

Datos técnicos:

Cantidad: 375 ml
Grado alcohólico: 10 % vol
Azúcar residual: 220 g/l
Acidez total: 15 g/l
Crianza: 9 meses en barricas de roble de Jerez
Variedades: Regona y Durona de Tresali de recolección tardía provenientes de la finca Gallinal.

Packaging

Codigo EAN botella:
8437008672007

Codigo EAN caja:
8437008672038
6 botellas

LLAGAR CASTAÑÓN
Tradición familiar desde 1938