

Roxmut

La primera **COMPUESTA DE SIDRA NATURAL** "tipo vermut de sidra" nuestra Compuesta de Sidra **ROXMUT** nació después de dos años de investigación y en el mes de Marzo del 2016 fue presentado en las instalaciones del llagar.

La clave de esta compuesta está en la sidra, lleva un 80% de sidra natural de variedades asturianas tipo D.O.P. con acidez fija alta que resalta su frescor. Posteriormente es filtrada y macerada con hierbas como orégano, manzanilla, etc. que le aporta toques balsámicos y herbáceos finalmente es encabezada con un alcohol para alcanzar los 15% vol.

El caramelo natural le otorga un color que después de su paso por madera durante tres meses donde predomina su característico color ámbar, y se redondean los amargos y toma los matices de madera finales como color y olor.

Notas de cata

Bebida de color ámbar brillante y transparente.

En nariz predominan los cítricos de las manzanas asturianas y los herbáceos del orégano, manzanilla, etc. con toques balsámicos

En boca resalta la acidez propia de las manzanas asturianas, fresco los amargos y la dulzura suave y elegante que hacen un equilibrio perfecto y aparece un posgusto a notas de madera fruto de su envejecimiento en barricas.

Grado alcohólico es de 15% vol.
Color: Ámbar brillante, con notas anaranjadas propias de la madera.

Botella 1 litro **Caja de 6 uds.**

• COMPUESTA DE SIDRA •

Una idea original de

CASTAÑÓN