



EL GAITERO

POMARINA BRUT



La sidra Pomarina Brut proviene de plantaciones nuevas de fincas con Denominación de Origen Protegida, donde las variedades están localizadas y poder obtener un gran producto. Su elaboración se caracteriza por realizar la última fase de la fermentación de manera presurizada para integrar mejor la burbuja. Esta sidra es una espumosa en su variedad Brut, con sabor fresco y elegante.

CARACTERÍSTICAS

- ▶ Color: Amarillo dorado limpio y brillante con burbuja fina.
- Aroma: La nariz es intensa, predominando los aromas primarios un poco sueltos, pero con rápida integración.
- Paladar: El paso en boca comienza siendo agresivo, para dar paso a bonitos matices frutales y acabar con un final largo y refinado.

SUGERENCIAS

- ▶ Su frescura y elegancia nos invita a degustarla en las comidas, desde el aperitivo hasta el postre, siendo ideal tanto con pescado y marisco, como con queso.



Valle, Ballina y Fernández, s.a.

La Espuncia s/n 33300. Villaviciosa. Asturias.

Teléfono: 985 890 100. Fax: 985 891 654

Web: <http://www.sidraelgaitero.com>

E-mail: info@gaitero.com