

CALIDAD ORO

# Sidra Artesana Carral



El llagar Carral, en Santa María del Condado acaba de conseguir el distintivo de calidad “Oro” en los Premios Artesanos de Castilla y León, por su Sidra Natural Selecta de Mesa.

La sidra premiada, *Sidra Natural Artesana Carral*, se trata de la cosecha del 2012 embotellada en agosto de 2013. Una sidra con características peculiares que sorprende en un principio con un poco habitual 9% de alcohol.

El alto grado alcohólico alcanzado por el producto lo atribuyen a haber regado muy poco los manzanos, con lo que obtuvieron una manzana con alta concentración de azúcares y aromas, resultando en su opinión bastante parecida a la sidra de hielo, destacando que fue necesario mayar unos 3 Kg. de manzana para sacar un litro de sidra dulce.



Sometida a cata por nuestros expertos y colaboradores habituales, Manuel G. Busto y Donato X. Villoria, esta es la hoja de cata obtenida:

*Sidra natural con ligera turbidez y un gas que se difumina al agitar en copa; en nariz ofrece un aroma fresco y en boca es seca, con una ligera acidez, una astringencia derivada de la piel de la manzana y sabor a frutas maduras.*

*Se trata de una sidra con cuerpo, para bebedores acostumbrados y que mejora con la aireación.*

*Aunque está orientada para el servicio en copa, escanciada en vaso de sidra tiene muy buena presencia, buen espalme y pegue y se resaltan los aromas primarios de la manzana Reineta.*

Carral es en la actualidad el único llagar de sidra leonés actualmente en funcionamiento.