

KALEI

HANDCRAFTED CIDER

SIDRA ESPUMANTE

Brut Nature

ORIGEN

Sidra Espumante KALEI es producida con 70% peras y 30 % manzanas provenientes de la Región del Maule. Elegida como la mejor sidra en la categoría especialidades en la primera Guía de Sidras de Chile

VINIFICACIÓN

Elaboramos nuestra sidra con los más altos estándares de calidad. Todo comienza con la selección y lavado de la fruta. Luego, la primera fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable. La segunda fermentación ocurre en cada botella, utilizando el método champenoise o tradicional, el cual produce una burbuja natural de alta calidad como subproducto de la fermentación alcohólica. Es Brut Nature, lo que significa que no tiene adición de azúcar en su proceso final de elaboración

NOTAS DE CATA

Es de color amarillo pálido y burbujas persistentes, Destacan aromas frescos, que recuerdan el centro de la pera, además de algunas notas florales y a levadura debido a su crianza en botella con sus borras finas por 12 meses. Con acidez y cuerpo medio, refrescante y balanceada en el paladar

MARIDAJE

La sidra se adapta a una gran variedad de platos. Aquí les presentamos algunas sugerencias de maridaje:

- Tablas de quesos y charcutería
- Risotto de mariscos
- Paella
- Sushi

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

ALCOHOL 8 %
PH 3.47
AT 5.33 g/l



SIDRA ESPUMANTE
KALEI *Brut Nature*