



Dentro de la DOP Sidra de Asturias nos encontramos con tres productos: Sidra Natural Tradicional, Sidra Natural Filtrada y Sidra Natural Espumosa. Todas ellas elaboradas a partir del mosto fermentado de las variedades de manzana asturiana reconocidas por el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias.



SIDRA NATURAL TRADICIONAL

Requiere escanciado y genera un sedimento natural conocido como "madre".
COLOR: amarillo pajizo con ligeros tonos verdosos y dorados.
AROMA: limpio y con obvias notas de manzana.
SABOR: intenso y refrescante astringencia que lleva a sabores amargos persistentes y equilibrados.
MARIDAJE: quesos grasos, atún, mariscos, pollo.



SIDRA NATURAL FILTRADA

Filtrada y estabilizada.
COLOR: amarillo alimonado con un tono averdosado y brillante con micro burbujas.
AROMA: de mediana intensidad frutal, vegetal y floral, notas a manzana y albaricoque.
SABOR: suave y fresca acidez con un persistente retrogusto amargo.
MARIDAJE: ostras, anchoas, pescados frescos y carnes curadas.



TIENDA ONLINE

<https://sidraeasturias.es/compra-sidra-asturiana>



SIDRA NATURAL ESPUMOSA

Su gas endógeno proviene de la fermentación natural del mosto, en botella (método tradicional) o bien en depósito (método granvas). En el método tradicional, más artesanal, se considera a cada botella como un depósito individual.
COLOR: amarillo pálido con lenta formación de finas burbujas de notable intensidad.
AROMA: media intensidad, delicada fruta, leves notas de madera.
SABOR: seca y refrescante, excelente equilibrio entre acidez, alcohol y cuerpo.
MARIDAJE: todo tipo de aperitivos y postres.



VARIETADES DE MANZANA DE LA DOP

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



SIDRA D'ASTURIÉS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA

VARIETADES DE MAZANA DE LA DOP



amariega, antonona, arbeiga, beldebo, blanquina, carrandona, carrió, celso, chaça blanca, chaça encarnada, cladrina amargoácida, cladrina



clara, collaina, collaos, colorá amarga, coloradona, corchu, crisálina, de la riega, dura, duricolorá, durón d'arros, durón encarnado, durona de éresali



emeséma, fresnosa, fuenés, josefa, limón monés, lin, madio, maría elena, marifana, maróna, meana, migeres, monés de flor



monés de la llamera, moncoo, panquequina, paragas, pebarcos, perezosa, perico, peñacabiel, peririco, peririco precoz, picón, prieta, raxao



raxarega, raxila ácida, raxila dulce, raxila ragada, raxila ácida, raxila amarga, raxila dulce, raxila marelo, raxona ácida, raxona dulce, regona, reñeça caravia, reñeça encarnada



reñeça piné, repinaldo caravia, repinaldo de hueso, rosadona, san juseo, san roqueña, solarina, sucu, teórica, verdialona, verdosa, xantina

Clasificación por bloques tecnológicos:
(según su acidez y concentración
de compuestos fenólicos)



Diseño gráfico y retoque digital: Juan Hernaz
Fotografías: Marcos Morilla
Edita: Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias