



 **SIDRA NATURAL CAMÍN**

SIDRA NATURAL CAMÍN



Para la producción de esta sidra, al igual que todos nuestros productos, empleamos única y exclusivamente manzana de sidra autóctona.

Varietades de manzana: amarga, ácida y dulce.

Fermentación: bajo temperaturas controladas en depósitos de acero INOX.

Trasiego: en los menguantes de enero y febrero se realiza un trasiego de toda la sidra a toneles de madera de castaño.

Color: apajado con matices oro y tonos acerados.

Aroma: complejo y limpio con notas frutales y tánicas.

Sabor: equilibrado y seco con final persistente y aromático.



For that cider production as well for all our other products, we use exclusively autochthonous cider apples.

Varieties of apples: bitter, sharp and sweet.

Fermentation: under controlled temperatures in stainless steel vats INOX.

Transfer: In January or February's waning moon, it is decanted into chestnut casks.

Colour: yellow-rye straw with different golden and steely shades.

Aroma: complex and clear with floral and tannic nuances.

Flavour: good balance and dryness with persistent and aromatic background.



Pour la production de ce cidre, de même que pour tous nos autres produits, nous utilisons exclusivement de la pomme à cidre autochtone.

Variétés de pommes: amère, acide et douce

Fermentation: sous températures contrôlées dans des cuves en acier INOX.

Transvasement: Au dernier quartier de lune de janvier et février, on effectue le transvasement de tout le cidre dans des tonneaux en bois de chêne.

Couleur: couleur jaune paille avec des nuances or avec des reflets couleur acier.

Arôme: complexe et clair avec des notes fruitées et tanniques.

Saveur: équilibré et sec avec un finale en bouche persistant et aromatique.

PRESENTACIÓN PRESENTATION PRÉSENTATION



- Estuche dos botellas de 0,70 litros y vaso.
- Cardboard box with two 0,70 litres bottles plus one glass.
- Coffret deux bouteilles de 0,70 litres et 1 verre.



- Caja de 6 botellas de 0,70 litros.
- Cardboard box with six 0,70 litres bottles.
- Carton de 6 bouteilles de 0,70 litres.



SIDRA NATURAL CAMÍN MANZANA SELECCIONADA

SIDRA NATURAL CAMÍN MANZANA SELECCIONADA



Esta sidra ha sido elaborada con las mejores variedades de manzanas autóctonas seleccionadas en su punto óptimo de madurez y cosechadas en nuestras propias plantaciones.

Varietades de manzana: amarga, ácida y acidulada.

Fermentación: utilizando exclusivamente prensas y toneles de castaño.

Trasiego: en los menguantes de enero y febrero se realiza un trasiego de toda la sidra a toneles de madera de castaño.

Color: amarillo oro con fino carbónico.

Aroma: complejo de manzana madura, flor de heno y mentolados.

Sabor: buena acidez que le confiere frescura y juventud con final de boca amplio y persistente retrogusto.

PRESENTACIÓN PRESENTATION PRÉSENTATION



- Caja de 6 botellas de 0,70 litros.
- Six 0,70 litres bottle cardboard box.
- Carton de 6 bouteilles de 0,70 litres.



This cider has been elaborated with the best selected autochthonous apples at their best point of maturity and harvested in our orchards.

Varieties of apples: bitter, sharp and acidulated.

Fermentation: We use exclusively wooden chestnut presses and tonnels.

Transfer: In January or February's waning moon, it is decanted into chestnut casks.

Colour: golden yellow with fine carbonic.

Aroma: complex aroma with ripen apple, hay flower, hints of peppermint.

Flavour: good acidity which offers a fresh taste with a wide and persistent background.



Ce cidre a été élaboré avec les meilleures variétés de pommes autochtones sélectionnées à leur point de maturité optimal et récoltées dans nos propres vergers.

Variétés de pommes: amère, acide et acidulée.

Fermentation: on utilise exclusivement des pressoirs et des tonneaux en chêne.

Transvasement: Au dernier quartier de lune de janvier et février, on effectue le transvasement de tout le cidre dans des tonneaux en bois de chêne.

Couleur: jaune or avec un fin carbonique.

Arôme: association de pomme mûre, senteur de fleur de graminacée et menthes.

Saveur: bonne acidité qui lui confère de la fraîcheur et de la vigueur avec un final en bouche ample et un arrière-goût persistant.



 **SIDRA NATURAL TRABANCO**

SIDRA NATURAL TRABANCO



Para la producción de esta sidra, al igual que todos nuestros productos, empleamos única y exclusivamente manzana de sidra autóctona.

Varietades de manzana: amarga, ácida y acidulada.

Fermentación: bajo temperaturas controladas en toneles de castaño.

Trasiego: en los menguantes de enero y febrero se realiza un trasiego de toda la sidra a toneles de madera de castaño.

Color: amarillo vivo.

Aroma: complejo y seco con notas de manzana madura y sutiles hierbas aromáticas.

Sabor: buena boca con taninos secos y sabor noble.

Comportamiento en vaso: apajada y con un buen espalme.



For that cider production as well for all our other products, we use exclusively autochthonous cider apples.

Varieties of apples: bitter, sharp and bittersweet.

Fermentation: under controlled temperatures in chestnut wooden tonnels.

Transfer: In January or February's waning moon, it is decanted into chestnut casks.

Colour: bright yellow.

Aroma: complex and dry with hints of ripened apple and subtle aromatic herbs.

Flavour: good balance in mouth with dry tannic nuances and noble taste.

Presentation in glass: rye straw yellow with a good permanent froth on top.



Pour la production de ce cidre, de même que pour tous nos autres produits, nous utilisons exclusivement de la pomme à cidre autochtone.

Variétés de pommes: amère, acide et acidulée.

Fermentation: sous températures contrôlées dans des tonneaux en chêne.

Transvasement: Au dernier quartier de lune de janvier et février, on effectue le transvasement de tout le cidre dans des tonneaux en bois de chêne.

Couleur: jaune vif.

Arôme: complexe et sec avec des notes de pomme mûre et subtiles senteurs d'herbes aromatiques.

Saveur: bon en bouche avec des tanins secs et un goût noble.

Comportement dans le verre: couleur jaune paille avec une bonne permanence de la mousse.

PRESENTACIÓN PRESENTATION PRÉSENTATION



- Caja de 2 botellas de 0,70 litros y vaso.
- Cardboard box with two 0,70 litres bottles plus one glass.
- Carton de 2 bouteilles de 0,70 litres plus un verre.



- Caja de 6 botellas de 0'70 litros.
- Cardboard box with six 0,70 litres bottles.
- Carton de 6 bouteilles de 0,70 litres.



- Caja de 12 botellas de 0'70 litros.
- Cardboard box with twelve 0,70 litres bottles.
- Carton de 12 bouteilles de 0.70 litres.



SIDRA NATURAL TRABANCO COSECHA PROPIA

SIDRA NATURAL TRABANCO COSECHA PROPIA



Esta sidra ha sido elaborada con las mejores variedades de manzanas autóctonas seleccionadas en su punto óptimo de madurez y cosechadas en nuestras propias plantaciones.

Variedades de manzana: amarga, ácida y acidulada.

Fermentación: bajo temperaturas controladas en toneles de castaño.

Trasiego: en los menguantes de enero y febrero se realiza un trasiego de toda la sidra a toneles de madera de castaño.

Color: amarillo limón sobre fondos verdes.

Aroma: frutos verdes y matices florales de rosa seca.

Sabor: buena acidez y postgusto final de cítricos.

Comportamiento en vaso: fino y delicado con buen espalme.



This cider has been elaborated with the best selected autochthonous apples at their best point of maturity and harvested in our orchards.

Varieties of apples: bitter, sharp and acidulated.

Fermentation: under controlled temperatures in chestnut wooden tunnels.

Transfer: In January or February's waning moon, it is decanted into chestnut casks.

Colour: lemony-yellow on green.

Aroma: unripe apple bouquet with nuances of dried roses.

Flavour: good acidity with after-tastes of citrus fruit.

Presentation in glass: fine and delicate, fizzy and bubbly.



Ce cidre a été élaboré avec les meilleures variétés de pommes autochtones sélectionnées à leur point de maturité optimal et récoltées dans nos propres vergers.

Variétés de pommes: amère, acide et acidulée.

Fermentation: sous températures contrôlées dans des tonneaux en chêne.

Transvasement: Au dernier quartier de lune de janvier et février, on effectue le transvasement de tout le cidre dans des tonneaux en bois de chêne.

Couleur: jaune citron sur fonds verts.

Arôme: fruits verts avec des nuances floraux de rose sèche

Saveur: bonne acidité et arrière-goût final citrique .

Comportement dans le verre: fin et délicat avec une bonne permanence des bulles.

PRESENTACIÓN PRESENTATION PRÉSENTATION



- Caja de 6 botellas de 0,70 litros.
- Six 0,70 litres bottle cardboard box.
- Carton de 6 bouteilles de 0,70 litres.



- Caja de 12 botellas de 0'70 litros.
- Twelve 0,70 litres bottle cardboard box.
- Carton de 12 bouteilles de 0,70 litres.



SIDRA BRUT LAGAR de CAMÍN

SIDRA BRUT LLAGAR de CAMÍN



Partiendo de un buen tonel de sidra natural de nuestra bodega elaboramos esta sidra.

Varietades de manzana: amarga, ácida y dulce.

Fermentación: a bajas temperaturas mediante el sistema Granvas.

Trasiego: de toneles de castaño a depósitos de acero INOX.

Color: amarillo pálido con fondo verde, corona fina y rosario persistente.

Aroma: manzana verde sobre madera limpia y balsámicos.

Sabor: equilibrado entre acidez y azúcares que la hacen fresca y agradable.



We elaborate this cider from selected casks from our cellars.

Varieties of apples: bitter, sharp and sweet.

Fermentation: at low temperatures according to the so-called "Granvas" system.

Transfer: From chestnut wooden casks to stainless steel vats INOX.

Colour: pale yellow on green, frothy with persistent rosario – string (rosary).

Aroma: bouquet of green apples onto net wood, balsamic.

Flavour: good balance between dryness and sugars which results fresh and pleasant.



Nous élaborons ce cidre à partir d'un bon tonneau de cidre naturel de notre cellier.

Variétés de pommes: amère, acide et douce.

Fermentation: à basses températures selon le système Granvas.

Transvasement: des tonneaux en bois de chêne à des cuves en acier inoxydable INOX.

Couleur: jaune pale sur fond vert, fine couronne avec effet persistant.

Arôme: pomme verte sur fond de bois propre et touches de balsamiques.

Saveur: équilibrée entre acidité et sucres qui le rendent frais et agréable.

PRESENTACIÓN PRESENTATION PRÉSENTATION



- Caja de 6 botellas de 0,75 litros.
- Six 0,75 litres bottle cardboard box.
- Carton de 6 bouteilles de 0,75 litres.



- Caja de 12 botellas de 0,75 litros.
- Twelve 0,75 litres bottle cardboard box.
- Carton de 12 bouteilles de 0,75 litres.



D.O.P. SIDRA de ASTURIAS POMA AUREA

D.O.P. SIDRA de ASTURIAS POMA AUREA



Acogida al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias y elaborada con doble fermentación y carbónico de origen endógeno conseguimos este brut nature.

Varietades de manzana: Regona y Raxao.

Fermentación: siguiendo el método Champenoise.

Color: amarillo pálido con fina y persistente burbuja y diversos núcleos.

Aroma: flor de pomar con notas de heno.

Sabor: suave y afrutado.

Comportamiento en vaso: seco y equilibrado.



Approved by the Regulatory Council of the Protected Designation of Origin and elaborated through double fermentation and carbonic with and endogenous origin to obtain that natural Brut.

Varieties of apples: Regona and Raxao.

Fermentation: following the champagne system.

Colour: pale yellow with fine and persistent bubbles and diverse nucleus.

Aroma: apple tree flower with hints of hay.

Flavour: mild and fruity.

Presentation in glass: dry and well balanced.



Approuvé par le Conseil Régulateur de l'Appellation d'Origine Contrôlée Cidre des Asturies et élaboré avec une double fermentation et carbonique d'origine endogène, pour obtenir ce brut nature..

Variétés de pommes: Regona et Raxao.

Fermentation: selon la méthode champenoise.

Couleur: jaune pâle avec bulles fines et persistantes et centres diversifiés.

Arôme: fleur de pommier avec des touches de foin.

Saveur: suave et fruité.

Comportement dans le verre: sec et équilibré.

PRESENTACIÓN PRESENTATION PRÉSENTATION



- Caja de 6 botellas de 0,75 litros.
- Cardboard box with six 0,75 litres bottles.
- Carton de 6 bouteilles de 0,75 litres.



 VINAGRE de SIDRA CAMÍN

VINAGRE de SIDRA CAMÍN



Vinagre de sidra obtenido mediante acetificación natural, sin ningún tipo de añadido y con un reposo mínimo de cuatro años en toneles viejos de castaño.

Variedades de sidra: dulceamargas.

Color: ámbar.

Aroma: característico ácido acético con fondo de madera.

Sabor: ácido.

PRESENTACIÓN PRESENTATION PRÉSENTATION



- Caja de 12 botellas de 0,50 litros.
- Cardboard box with twelve 0,50 litres bottles .
- Carton de 12 bouteilles de 0,50 litres.



Cider apple vinegar 100% autochthonous with a process of natural acetification without any other addition aging in oak wooden tonnels with a minimum 4 year storage period.

Varieties of cider: bittersweet.

Colour: amber.

Aroma: characteristic acetic sharpness with a background of wood.

Flavour: sharp.



Vinaigre de cidre obtenu au moyen de l'acétification naturelle, sans autre ajout, qu'on laisse vieillir un minimum de quatre ans dans de vieux tonneaux en chêne.

Variétés de cidre: douces-amères.

Couleur: robe ambrée.

Arôme: caractéristique de l'acide acétique avec un arôme final de bois.

Saveur: acide.



 VINAGRE de MANZANA SOLARINA

VINAGRE de MANZANA SOLARINA



Vinagre de sidra obtenido mediante acetificación natural, sin ningún tipo de añadido y con un reposo mínimo de seis meses en depósitos de acero INOX.

Varietades de sidra: dulceamargas.

Color: ámbar.

Aroma: característico ácido acético.

Sabor: ácido.

PRESENTACIÓN PRESENTATION PRÉSENTATION



- Caja de 12 botellas de 0'50 litros.
- Cardboard box with twelve 0,50 litres bottles .
- Carton de 12 bouteilles de 0,50 litres.



Cider apple vinegar with a process of natural acetification without any other addition aging in stainless steel vats INOX with a minimum 6 months storage period.

Varieties of cider: bittersweet.

Colour: amber.

Aroma: characteristic acetic sharpness.

Flavour: sharp.



- Caja de 12 botellas de 0'75 litros.
- Cardboard box with twelve 0,75 litres bottles .
- Carton de 12 bouteilles de 0,75 litres.



Vinaigre de cidre obtenu au moyen de l'acétification naturelle, sans autre ajout, qu'on laisse vieillir un minimum de six mois dans des cuves en acier INOX.

Variétés de cidre: doux-amer.

Couleur: robe ambrée.

Arôme: caractéristique de l'acide acétique.

Saveur: acide.



- Caja de 6 botellas de 2 litros.
- Cardboard box with six 2 litres bottles .
- Carton de 6 bouteilles de 2 litres.



SIDRA **T**RABANCO de **B**ARRIL

SIDRA NATURAL TRABANCO de BARRIL



Para la producción de esta sidra, al igual que todos nuestros productos, empleamos única y exclusivamente manzana de sidra autóctona.

Varietades de manzana: amarga, ácida y acidulada.

Fermentación: bajo temperaturas controladas en toneles de castaño.

Trasiego: en los menguantes de enero y febrero se realiza un trasiego de toda la sidra a toneles de madera de castaño.

Color: amarillo vivo.

Aroma: complejo y seco con notas de manzana madura y sutiles hierbas aromáticas.

Sabor: buena boca con taninos secos y sabor noble.

Comportamiento en vaso: apajada y con un buen espalme.

PRESENTACIÓN PRESENTATION PRÉSENTATION



- Barril de acero INOX de 30 litros.
- 30 litres stainless steel barrel INOX .
- Baril en acier INOX de 30 litres.



For that cider production as well for all our other products, we use exclusively autochthonous cider apples.

Varieties of apples: bitter, sharp and bittersweet.

Fermentation: under controlled temperatures in chestnut wooden tonnels.

Transfer: In January or February's waning moon, it is decanted into chestnut casks.

Colour: bright yellow.

Aroma: complex and dry with hints of ripened apple and subtle aromatic herbs.

Flavour: good balance in mouth with dry tannic nuances and noble taste.

Presentation in glass: rye straw yellow, fizzy and bubbly.



Pour la production de ce cidre, de même que pour tous nos autres produits, nous utilisons exclusivement de la pomme à cidre autochtone.

Variétés de pommes: amère, acide et acidulée.

Fermentation: sous températures contrôlées dans des tonneaux en chêne.

Transvasement: Au dernier quartier de lune de janvier et février, on effectue le transvasement de tout le cidre dans des tonneaux en bois de chêne.

Couleur: jaune vif.

Arôme: complexe et sec avec des notes de pomme mûre et subtiles senteurs d'herbes aromatiques.

Saveur: Bon en bouche avec des tanins secs et un goût noble.

Comportement dans le verre: couleur jaune paille avec une bonne permanence des bulles.