



—
ASTARBE
—

SAGARDOEGIA
SIDRERÍA
ASTIGARRAGA



Somos una de las sidrerías más antiguas de Gipuzkoa (desde 1563), regentada por una misma familia que generación tras generación, durante cinco siglos, nos hemos dedicado a la elaboración de sidra y al cultivo de la manzana.

Fichas de cata

Astarbe



BYHUR 24

Sidra espumosa,
méthode traditionnelle,
24 meses de crianza.



Cosecha

Singular cosecha con un marcado verano seco y caluroso. En 2014 obtuvimos menor cantidad de manzanas, pero una mayor concentración de propiedades en las mismas. Con un verano seco y caluroso, la manzana maduró de forma continuada hasta su punto idóneo de recogida.

La recolecta de la manzana empezó el 15 de septiembre y terminó el 10 de octubre. Vendimiando en el estado óptimo de madurez, se consiguieron los parámetros necesarios para producir la Sidra espumosa ByHur24.



Elaboración

Después de una selección de manzanas, el mosto es conducido a unas “kupelas” (barricas) de madera seleccionadas. Tras la fermentación alcohólica y la posterior malo láctica, la sidra es puesta en botellas. Utilizando el método tradicional Champenoise, creamos la sidra espumosa ByHur.



Variedades de manzana

Astarbe, Mendiola y otra variedad seleccionada.



Nota visual

Color dorado intenso con una burbuja fina y constante.



Nota olfativa

Un recuerdo a compota de manzanas, manzanas maduras y tonos de madera acompañado de una ligera sensación carbónica.



Nota gustativa

Sidra compleja, con una entrada lineal con recuerdos a manzana madura. Cuerpo complejo y equilibrado entre la acidez y amargor envuelve la boca ofreciendo notas florales. Final persistente y notas terciarias amargas.



—
ASTARBE
—

SAGARDOTEGIA
SIDRERÍA
ASTIGARRAGA



Gipuzkoan dagoen
Sagardotegirik zaharretakoa
gara, 1563. urteaz geroztik
familia berak zuzentzen
duena. Hamabost belaunaldi
eta bost menderen ondoren,
sagardogintzan jarraitzen
dugu, tradizioa eta
berrikuntza uztartuz.

Dastaketa Fitxak

Astarbe



BYHUR 24

Methodè traditionele-n egindako Sagardo Aparduna. 24 hilabetetako heldutasuna botilan.



Uzta

Udara lehor eta epel batek markatu zuen uzta izan genuen. 2014. Urtean, sagar kantitate gutxi eskaini ziguten sagarrondoek baina konzentrazio gehiagokoa. Udara eguzkitsua izatean, sagarra lehenago heldutu zen, uzta garaiko lehortasunek, konzentrazio horiek mantentzea ekarri zuten eta biltze garaian oso egoera onean zeuden.

Sagar uzta Irailaren 15ean hasi zen, Urriaren 10an amaituz. Sagarraren egoera ona zela eta, uzta garai osoan zehar izan genituen sagar egokiak eta honi esker, ByHur 24-a egin ahal izateko beharrezko parametroak lortu ziren. 24 hilabetez Tolare Koban egon ostean, ByHur botiletan lepo-egitea egin eta etiketak jartzen ditugu.



Sagardogintza

Sagar aukeratzea burutu ondoren, matxakatik zein prentsatik igaro ondoren, muztioa aukeraturiko upeletara bideratzen da. Bertan irakinaldi alkoholikoa zein bigarren malo laktikoa burutu ondoren, sagardoa botiletan jartzen dugu. Chanpenoise metodo tradizionala erabiliz sortzen dugu ByHur-a.

Jarraian, botila berezianak hautatzen dira heldutasun luzeago bat egiteko. 24 hilabetez, Tolare Koban egongo dira, ondoren, lepo-egitea egin, etiketa jarri eta edateko prest dugu.



Sagar barietateak

Astarbe, Mendiola eta beste barietate bat.



Ikusmena

Urre kolore sakoneko aparduna, burbuila fina eta luzea batekin.



Usaimena

Sagar konpotaren oroitzapena nagusi, sagar helduaren eta egurraren oroitzapenari karboniko fin batek laguntzen dio.



Dastamena

Sagardo konplexua, aho-sarreran sagar heldu baten sentsazioak aurkitzen ditugu. Gorputzean aldiz, oreka bat nagusitzen da garratzasuna eta gezatasunaren artean, fruta zaporeak nagusitzen dira. Amaiera luzea aurkitzen diogu berezkoa duen lehortasun baten sentsazioa utziz.



—
ASTARBE
—

SAGARDOTEGIA
SIDRERÍA
ASTIGARRAGA



Nous sommes l'une des
cidreries les plus anciennes de
Gipuzkoa (depuis 1563), tenue
par une même famille qui,
génération après génération
et pendant cinq siècles, s'est
consacrée à l'élaboration de
cidre et à la culture
de la pomme.

Fiches de dégustation

Astarbe



BYHUR 24

Cidre mousseux, méthode traditionnelle, 24 mois de vieillissement.



Récolte

Récolte singulière avec un été marqué par la sécheresse et la chaleur. En 2014, nous avons obtenu une plus petite quantité de pommes, mais une meilleure concentration de propriétés dans ces dernières. Avec un été sec et chaud, la pomme a mûri de façon continue jusqu'à son point idéal de récolte.

La récolte de la pomme a commencé le 15 septembre pour se terminer le 10 octobre. Le fait de vendanger à l'état optimal de maturité a permis d'obtenir les paramètres nécessaires pour produire le Cidre mousseux ByHur24. Après 24 mois de maturation à la « Cave Tolare », on procède au débouchage et à l'étiquetage.



Élaboration

Après une sélection des pommes, le moût est conduit dans des « kupelas » (barriques) en bois sélectionnées. Après la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique ultérieure, le cidre est mis en bouteille. En utilisant la méthode traditionnelle Champenoise, nous créons le cidre mousseux ByHur.



Variétés de pomme

Astarbe, Mendiola et une autre variété sélectionnée.



Note visuelle

Couleur dorée intense avec une bulle fine et constante.



Note olfactive

Un arrière-goût de compote de pommes, de pommes mûres et de nuances de bois accompagné d'une légère sensation carbonique.



Note gustative

Cidre complexe, avec une entrée linéaire et un arrière-goût de pomme mûre. Le corps complexe et équilibré entre l'acidité et l'amertume enveloppe la bouche en offrant des notes florales. Final persistant et notes tertiaires amères.



—
ASTARBE
—

SAGARDOTEGIA
SIDRERÍA
ASTIGARRAGA



Astarbe is one of the oldest
cider houses in Gipuzkoa
(founded in 1563), run by the
same family that generation
after generation, for five
centuries, has been dedicated to
making cider and growing
apple trees.

Tasting notes

Astarbe



Tasting notes



BYHUR 24

Sparkling cider made using the *méthode traditionnelle*. Aged for 24 months.



Harvest

A unique harvest in a particularly dry and hot summer. There may have been fewer apples in 2014, but their properties were more intense. Those conditions meant the apples ripened continuously throughout the summer until reaching peak condition for harvesting.

The apples were gathered from September 15th through to October 10th. Harvesting perfectly ripe fruit resulted in the ideal set of variables for producing the ByHur24 sparkling cider.



Preparation

After selecting the apples, the must is transferred into select wooden casks or 'kupelas'. The cider is bottled following alcoholic fermentation and subsequent malolactic fermentation. We make our ByHur sparkling cider using the traditional champenoise method. Uncorked and labelled after ageing for 24 month in the "Cava Tolare" cellar.



Apple varieties

Astarbe, Mendiola and other select variety.



Visual cues

Intense golden colour with a fine, continuous sparkle.



Nose

Alludes to apple compote, ripe apples and woody notes, together with a light fizzy sensation.



Taste

A complex cider with a straightforward start and hints of ripe apples. A complex body, both acidic and bitter, which coats the mouth and releases floral notes. A strong finish with bitter tertiary flavours.