



—
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

Sidra espumosa,
méthode traditionnelle,
12 meses de crianza.



Cosecha

La cosecha del 2016 fue una cosecha marcada por la larga duración del periodo de floración y las sequías veraniegas. Estos fenómenos meteorológicos otorgaron a la manzana de una equilibrada acidez con muchas notas florales.

La vendimia empezó el 30 de septiembre y finalizó el 17 de octubre. A lo largo de la recolección las precipitaciones fueron escasas, otorgando así una manzana con mayor concentración en azúcares, levaduras y taninos.



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. Tras 12 meses de maduración en la Cava Tolare, se realiza el descorche y etiquetado.



Variedades de manzana

Astarbe, Mendiola y otra variedad.



Nota visual

Prevalece el color amarillo pajizo con unas burbujas finas pero continuadas.



Nota olfativa

Predominan olores cítricos con un marcado carbónico.



Nota gustativa

Entrada explosiva y fugaz con notas florales en su paso por boca. Las finas burbujas persisten en su paso, dejando una sensación fresca. Las notas herbáceas del final recuerdan a la Sidra Natural del País Vasco y su final seco, nos invita a seguir degustando esta Sidra Espumosa.



—
ASTARBE
—

SAGARDOTEGIA
SIDRERÍA
ASTIGARRAGA



Gipuzkoan dagoen
Sagardotegirik zaharrenetakoa
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

Methodè traditionele-n egindako Sagardo Aparduna. 12 hilabetetako heldutasuna botilan.



Uzta

2016. urteko uzta bere loraldi luze zein udako lehorteengatik izan zen berezia. Gertakari meteorologiko honen bidez, sagarrak garratzasun orekatu bat lortu zuen lore usaimen batekin batera.

Uzta, Irailaren 30ean hasi zen Urriaren 17an amaituz eta bilketa garai honetan, euriak urriak izan ziren, sagarrari azukre, legamia, tanino zein almidoietan konzentrazio gehiago eskainiz.



Sagardogintza

Sagarren hautaketa baten ondoren, muztioa aukeraturiko egurrezko kupeletara bideratzen da. Irakinaren eta prozesu malo laktikoaren ondoren, sagardoa botiletan jartzen dugu. Champenoise metodo tradizionala erabiliz, sortzen dugu Sagardo Aparduna. 12 hilabetez Tolare Koban egon ondoren, ByHur botiletan lepo-egitea egin eta etiketak jartzen ditugu.



Sagar barietateak

Astarbe, Mendiola eta beste barietate bat.



Ikusmena

Kolore hori argi bat nagusitzen da, txinparta aldiz, fina baina luzea.



Usaimena

Usain zitrikoa nagusi ageri da, karbonikoak ematen dio amaiera usaimenari. Sudur-atzeko sent-sazioan, sagar gaztearen oroitza-pena nagusitzen da.



Dastamena

Sarrera bizia fruta zaporeak nagusituz. Ahoko bidean zehar burbuila finek lagun dute aparduna, bidean zehar, sentsazio fresko bat nagusituz. Amaieran aurkitzen ditugun zapore helduek, Euskal Sagardo Naturalak uzten duen sentsazioa gogorarazten digu. Hau guztia biribiltzen, sentsazio lehorra dugu, ByHur aparduna edaten jarraitzeko eskatzen digu.



—
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

Cidre mousseux,
méthode traditionnelle,
12 mois de vieillissement.



Récolte

La récolte de 2016 a été une récolte marquée par la longue durée de la période de floraison et les sécheresses estivales. Ces phénomènes météorologiques ont apporté à la pomme une acidité équilibrée avec de nombreuses notes florales.

Les vendanges ont commencé le 30 septembre pour se terminer le 17 octobre. Les précipitations ont été faibles pendant la récolte. Cela a permis d'obtenir une pomme avec une plus forte concentration en sucres, levures et tanins.



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. Après 12 mois de maturation à la « Cave Tolare », on procède au débouchage et à l'étiquetage.



Variétés de pomme

Astarbe, Mendiola et une autre variété.



Note visuelle

La couleur jaune paille l'emporte avec des bulles fines mais continues.



Note olfactive

Des odeurs d'agrumes avec une marque de carbone prédominant.



Note gustative

Entrée explosive et fugace avec des notes florales lors de son passage en bouche. Les fines bulles persistent à leur passage, laissant ainsi une sensation de fraîcheur. Les notes herbacées de la fin rappellent le Cidre Naturel du Pays Basque et son final sec nous invite à poursuivre la dégustation de ce Cidre mousseux.



—
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

Sparkling cider made using the *méthode traditionnelle*. Aged for 12 months.



Harvest

The 2016 harvest was marked by the long blooming period and summer dry spells. These weather conditions resulted in an apple with a balanced acidity and bountiful floral notes.

The harvest began on September 30th and lasted until October 17th, and the low rainfall during the harvest period resulted in an apple with a higher concentration of sugars, yeasts and tannins.



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 12 months in the 'Cava Tolare' cellar.



Apple varieties

Astarbe, Mendiola and another variety.



Visual cues

Straw coloured, with a fine yet continuous sparkle.



Nose

Citrus aromas with a distinct fizz.



Taste

Explosive and fleeting, giving way to floral notes. The fine sparkle persists and leaves a freshness on the palate. Herbal end notes reminiscent of natural Basque cider, with a dry finish, leaving us wanting more of this sparkling cider.