

Lagar: Mooma Cider

Región: Empordà (Girona-Catalunya)

Estilo: Sidra del nuevo mundo USA/Canadá

Tipo: Semi seca

Ligeramente carbonatada

Graduación alcohólica: 6 %



Mooma Cider nace de una familia productora de manzanas des de hace tres generaciones. En 2014 empezó a innovar con sus variedades de manzana en Girona y en 2016 empezó a comercializar su primera sidra. Todo ello transcurre en un región -la Costa Brava- sin tradición sidrera pero sí de manzana.

La sidra se elabora con manzanas de mesa prensadas y fermentadas en la propia finca. La mezcla de diferentes variedades se ha ido adaptando para poder ofrecer un producto único y rico en matices.

Mooma Cider es una sidra joven, afrutada, filtrada y ligeramente carbonatada, ideal para consumir en momentos de ocio o aperitivo. Las características principales del producto son su color claro casi transparente y su burbuja fina. La botella verde de 330 cc identifica la variedad de manzana principal que la compone: Granny Smith.

Recuerda a una bebida tipo *champagne* con un suave toque de manzana de Girona que se consigue con muchas decantaciones, trasvases y trabajo en frío durante todo el proceso. La temperatura óptima de consumo se sitúa entre los 8 y los 12 °C.

Lagar: Mooma Cider

Regió: Empordà (Girona-Catalunya)

Estil: Sidra del nou món USA/Canadà

Tipus: Semi seca

Lleugerament carbonatada

Graduació alcohòlica: 6 %



Mooma Cider neix d'una família productora de pomes amb tres generacions d'història. El 2014 va començar a innovar amb les seves varietats de poma de Girona i el 2016 va començar a comercialitzar la seva primera sidra. Tot això transcorre en una regió -la Costa Brava- sense tradició sidrera però sí de poma.

La sidra s'elabora amb pomes de taula premsades i fermentades a la pròpia finca. La barreja de diferents varietats s'ha anat adaptant per poder oferir un producte únic i ric en matisos.

Mooma Cider és una sidra jove, afruitada, filtrada i lleugerament carbonatada, ideal per consumir en moments d'oci o aperitiu. Les característiques principals del producte són el seu color clar gairebé transparent i la seva bombolla fina. L'ampolla verda de 330 cc identifica la varietat de poma principal que la compon: Granny Smith.

Recorda a una beguda del tipus *champagne* amb un toc suau de poma de Girona que s'aconsegueix amb moltes decantacions, transvasaments i treball en fred durant tot el procés. La temperatura òptima de consum es situa entre els 8 i els 12 °C.

Lagar: Mooma Cider

Place: Empordà (Girona-Catalonia)

Style: Cider of the new world USA/Canada

Type: Semi dry

Softly carbonated

Alcoholic content: 6 %



Mooma Cider is born from an apple family producer with a three history generations. In 2014 it started to innovate with its own apple varieties in Girona and in 2016 it started to commercialize his first cider. All these takes place in a particular region -the Costa Brava- without cider tradition but with apple tradition.

The cider is elaborated with table apples pressed and fermented in our own property. The mixture of different varieties has been adapted in order to offer a unique product rich in nuances.

Mooma Cider is a young cider, fruity, filtered and softly carbonated, ideal for leisure time consumption. The main characteristics of the product are it's clear colour, nearly transparent and the thin bubble. The 330 cc green bottle identifies the main variety of apple that compose the cider: the Granny Smith.

It remembers a type of drink like *champagne* with a gentle taste of the Girona apple that is achieved with a lot of decants, transfers and work in a cold environment during all the process. The optimum temperature for consumption is between 8 and 12 °C.