

**PRODUCTOS VALNERA**

**DOSSIER COMERCIAL**



## DOSSIER COMERCIAL EMPRESA, PRODUCTOS VALNERA

### **.- OBSERVACIONES PREVIAS**

Nuestro DOSSIER COMERCIAL, se orienta hacia el conocimiento del producto, la selección de las materias primas y la diferenciación con otros productos similares o parecidos, nunca iguales.

La COMARCA DE LA SIDRA en Asturias, en el área geográfica de VILLAVICIOSA, es reconocida por el cuidado y selección de variedades de manzana, veintidos (22) controladas y aprobadas para la elaboración de la SIDRA NATURAL por el CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN SIDRA DE ASTURIAS.

Es cierto que existen sidras y derivados de la manzana de buena calidad en otras zonas de España, Galicia, País Vasco, etc., sin embargo la elaboración de la mayoría de los productos derivados se obtienen de zumos concentrados o de restos de sidra natural.

En nuestro caso, solo ofrecemos productos de manzana seleccionada, zumo natural, y, fermentación sin adicción de alcoholes, aromas o productos similares.

Ofrecemos al mercado los productos de la más alta calidad posible y, siempre, en busca de la diferenciación que nos permita una óptima relación de precio y calidad.



## DOSSIER COMERCIAL EMPRESA, PRODUCTOS VALNERA

### 1.- HISTORIA

La Empresa, se encuentra ubicada en lo que fue una explotación agraria dedicada inicialmente al pastoreo y cría de ganado lechero.

Geográficamente ubicada en el término municipal de Villaviciosa, la denominada, COMARCA DE LA SIDRA, concretamente en la carretera de Villaviciosa a Rodiles, en el LUGAR de Ternón y conocida por FINCA LA RIONDA.

En su día, principios del siglo XX, dicha explotación agraria estaba considerada como un modelo, visitado por todo tipo de profesionales del sector.

A día de hoy, tal fue el adelanto para su época, podría pasar los controles sanitarios para dicho tipo de explotación.

Por cese de la actividad, en colaboración y bajo la dirección del SERIDA, Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario, en 1997 se llevó a cabo una plantación semi intensiva para abastecer la demanda que produciría una supuesta creación de una denominación específica de SIDRA DE ASTURIAS.

En el año 2002 se consigue la DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA SIDRA DE ASTURIAS y, realmente crece y se desarrolla el consumo de SIDRA NATURAL.

Hay que constatar que en solamente en Asturias, País Vasco, Galicia, La Rioja, Madrid y algunas provincias del norte de Castilla y León se consume la Sidra Natural.

Igualmente, hay que decir que el 80% del consumo de Sidra Natural se lleva a cabo en Asturias.



## DOSSIER COMERCIAL EMPRESA, PRODUCTOS VALNERA

El resto de España, no consume este tipo de sidra debido a la acidez, siendo el consumo de sidra en el tipo de champanizada con adicción de gas y azúcar.

En FINCA LA RIONDA, la explotación en la actualidad alcanza una producción con las 12 hectáreas cultivadas alcanza los 140.000 kilos de media de manzana/año, siendo el 90% de menos de la mitad del total de la explotación, ya que la plantación se hizo en dos fases separadas en el tiempo.

La segunda fase se encuentra en período de desarrollo y se estima su entrada en producción total en dos años.

Parte de la producción se destina a la elaboración de los productos VALNERA, la producción restante, se comercializa a profesionales del sector, otras bodegas, para su transformación en Sidra Natural amparada por la Denominación de Origen.

La recogida de la manzana se hace de forma mixta, manual y mecánica, para garantizar un correcto manejo del producto y conseguir que llegue lo antes posible y en las mejores condiciones a la bodega para su transformación.

El lavado, picado y prensado se hace de forma mecánica evitando así cualquier posible contaminación del exterior, pasando directamente el caldo a depósitos de acero inoxidable para su fermentación, en los cuales permanecerá entre 6 y 7 meses hasta su acabado, fase en la cual se filtra y se trasiega para su reposo y maduración.

Una vez conseguido el punto óptimo, se estabiliza y se embotella, obteniendo de esta forma un producto diferenciado por su calidad.



## DOSSIER COMERCIAL EMPRESA, PRODUCTOS VALNERA

Por último, FINCA LA RIONDA, en su día fue considerada la plantación o pomarada más importante de Asturias, en la actualidad y, con el incremento del consumo, nuevas plantaciones han ocupado, por el momento, este lugar, encontrándose FINCA LA RIONDA entre las 3 o 4 mayores pomaradas de Asturias.

Durante los últimos 9 años, la Empresa, analiza diferentes opciones para crecer y desarrollar su actividad en el entorno de la manzana de sidra, siendo consciente de la realidad del consumo de sidra natural y de las opciones del mercado.

Después de varios ensayos y análisis del mercado nacional y extranjero, nace PRODUCTOS VALNERA, que toma su nombre, registrado como Marca de uno de los parajes ubicados en el entorno de la propiedad.



## DOSSIER COMERCIAL EMPRESA, PRODUCTOS VALNERA

### 2.- PRODUCTOS VALNERA

La filosofía de la creación de PRODUCTOS VALNERA se apoya en la selección de algunas de las veintidós (22) variedades de manzana admitidas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias.

La selección de estas variedades se lleva a cabo en función del tipo de producto que se pretende obtener.

Igualmente, se pretende desarrollar el consumo de productos derivados de la manzana de sidra pero, SIEMPRE, buscando la calidad de los productos obtenidos

Con toda la información disponible, los análisis del mercado, las catas y el trabajo de los últimos años comienza el desarrollo de los nuevos productos.

De las catas, degustaciones y trabajo de los años pasados, se obtiene la selección de las distintas variedades para aplicar en los diferentes productos.



## DOSSIER COMERCIAL EMPRESA, PRODUCTOS VALNERA

### 2.1.- VALNERA

Bebida de fermentación natural de zumo de manzana seleccionada de sidra de nuestra plantación y miel de monte bajo asturiana.

En el caso de VALNERA se parte de la selección de cuatro (4) variedades de manzana de sidra muy concretas:

DURONA DE TRESADI  
LIMON MONTES  
XUANINA  
REGONA

¡¡ATENCIÓN!! Sin adicción de azúcares, alcohol, etc., la graduación alcohólica, de 12 a 13 grados, se consigue única y exclusivamente, mediante el azúcar natural del zumo de la manzana seleccionada de sidra y la miel de monte bajo.

Un producto, realmente, nuevo del que no hay referente igual en el mercado nacional o extranjero.

Las principales características de VALNERA son los suaves matices a manzana madura y un armonioso paladar dulce, no empalagoso, prácticamente un semi-seco, en el que no se descubre rastro de miel, y, que, redondea su bouquet con los matices de frutos del bosque y la baja acidez fija característica de la manzana de sidra.

No encontrando acidez volátil en su aroma, conseguimos un producto equilibrado, de fácil toma.

VALNERA es una bebida para toda hora, perfecta como aperitivo ya que no es una bebida empalagosa, **su alto nivel de cuerpo hace que acepte muy bien el hielo, siendo una bebida ideal como aperitivo añadiéndole dos o tres piedras, una aceituna y si se quiere, unas gotas de lima.**



## DOSSIER COMERCIAL EMPRESA, PRODUCTOS VALNERA

Ideal para acompañamiento de carnes blancas, al mismo tiempo que tiene un maridaje perfecto para acompañar un foie gras de pato o de oca, bien el fresco a la plancha o sartén, bien el micuit, al igual que acompaña cualquier tipo de postres, aunque destaca en compañía de los quesos azules, Cabrales, Gamonedo, Gorgonzola, Roquefort, Silton Azul, etc.,

¡¡ATENCIÓN!! Repetimos, VALNERA, es una bebida para toda hora, aperitivo con hielo, acompañar algunos platos de la comida, acompañar cualquier postre dulce, como digestivo ligero o para alternar en la tarde y/o noche

Es refrescante por la temperatura de servicio, entre 8 y 10 grados y abre el apetito por la composición natural del zumo de manzana fermentado.

La ubicación en el lineal, como primer posicionamiento, es en aperitivos, aunque dependiendo del establecimiento, puede acompañar a los licores, aunque también a los vinos, repetimos, depende del establecimiento.