



akellarre  
WINES



## AKELARRE

### SAUVIGNON BLANC JOVEN

Vino Blanco

**VARIETADES:** 100 % Sauvignon blanc

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Varietal

**NOTAS DE CATA:** Brillante amarillo pálido. Intensidad aromática buena. Flores y frutas tropicales con algunas notas de miel. Muy bien equilibrado.

**MARIDAJE:** Ensaladas, pescados y todo tipo de mariscos y crustáceos.

**CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:** Elaborado con uvas de la variedad Sauvignon Blanc que crecen en suelos arcillosos y calcáreos ubicados a unos 800 metros sobre el nivel del mar.

**ELABORACIÓN:** Obtenido por el método de crio-maceración a 10°C durante 6 horas. Limpieza estática y fermentación a 15°C.

 **Temperatura de servicio:**  
6°C | 41°F

 **Tipo de botella:**  
750 ml, Bordelesa 300

#### Análisis Técnico:

Alcohol	12 %
Acidez total	5,6 g/l
Azúcar	3,8 g/l
SO <sub>2</sub> Total	97 mg/l

Tipo de palet	Capacidad botella	Botellas por caja	Cajas por nivel	Niveles por palet	Botellas por palet	Cajas por palet	Peso por caja	Peso por palet	20' CONTAINER (*)			40' CONTAINER		
									Número de palets	Botellas por container	Peso por container	Número de palets	Botellas por container	Peso por container
Europalet	0,75 L	6	25	5	750	125	7,2 Kg	900 Kg	11	8.250	9.900 Kg	25	18.750	22.500 Kg
	0,75 L	12	12	5	720	60	14,4 Kg	864 Kg	11	7.920	9.504 Kg	25	18.000	21.600 Kg
Americano/VMF	0,75 L	6	30	5	900	150	7,2 Kg	1.080 Kg	10	9.000	10.800 Kg	21	18.900	22.680 Kg
	0,75 L	12	15	5	900	75	14,4 Kg	1080 Kg	10	9.000	10.800 Kg	21	18.900	22.680 Kg

(\*) También es posible container de 20' sin paletizar: 2.668 cajas de 6 botellas = 16.008 botellas (aprox., dependiendo de la altura del contenedor)