



akellarre  
WINES



## AKELARRE

### CAVA BRUT ROSADO

**VARIETADES:** Garnacha

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O. Cava

**NOTAS DE CATA:** Aspecto limpio de tonalidades rojas y rosáceas. Tiene un suave desprendimiento de burbujas pequeñas que forman diversos rosarios hasta llegar a la superficie.

En nariz, suave fragancia con olores a frutas, frambuesa y casís. También destacan los aromas terciarios de la crianza sobre las lías, que le dan caracteres más vínicos y almibarados.

En boca es muy lleno con una sensación burbujeante espléndida que llena el paladar. También aparece la fruta roja si cabe más marcada que en la nariz. Con una persistencia larga.

**MARIDAJE:** Mariscos crudos y cocinados, crustáceos, arroz, pescado y pastas.

**ELABORACIÓN:** Fermentación y maceración de las uvas durante tres semanas. Posteriormente, permanece en la cava más de un año, haciendo la segunda fermentación en botella.



**Temperatura de servicio:**  
6°C



**Tipo de botella:**  
750 ml, transparente,  
altura 318 mm

#### Análisis Técnico:

Alcohol	11,5 %
Azúcar	8,3 g/l
Presión a 20 °C	5,7 atm
Acidez total	6 g/l
SO <sub>2</sub> Total	66 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	Altura 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	16	5	480	80	10 Kg	832 Kg	1,75 mm	11	5.280	9.152 Kg	24	11.520	19.968 Kg