



akelarre
WINES



AKELARRE

ESPUMANTE ROSADO

Método Charmat

VARIEDADES: Garnacha Tinta, Tempranillo

NOTAS DE CATA: Aspecto brillante, color rosa rubí donde se aprecian claramente las finas burbujas que se desprenden.

En nariz es complejo, con aromas afrutados como frambuesa o fresa que se producen durante la fermentación, así como los aromas propios de las variedades de uva utilizadas.

En boca, entrada ligeramente dulce, alcanzando un buen equilibrio entre acidez y cuerpo con el alcohol. Las burbujas le dan una nota fresca.

MARIDAJE: Arroces de montaña y de pescado, ensaladas de arroz y de pasta, jamón cocido, pasta con salsa de carne, de tomate o marinera, pescado azul, pizza, pollo a la parrilla y asado.

ELABORACIÓN: Este vino ha sido elaborado con el método Charmat. Este sistema consiste en que una vez que el mosto de uva ha completado su primera fermentación alcohólica, se somete a una segunda fermentación en depósitos isobáricos. Esto crea CO₂ que solo se liberará una vez que se abra la botella.



Temperatura de servicio:

6°C



Tipo de botella:

750 ml, transparente, altura 318 mm

Análisis Técnico:

| | |
|-----------------------|----------|
| Alcohol | 12 % |
| Azúcar | 45.2 g/L |
| Presión a 20 °C | 3,6 atm |
| Acidez total | 5,4 g/l |
| SO ₂ Total | 54 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 |