



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