



akellarre
WINES



AKELARRE

ESPUMANTE

Método Charmat

VARIEDADES: Macabeo, Parellada, Xarel-lo

NOTAS DE CATA: Claro y brillante, de color amarillo paja. Al descorchar la botella, se pueden ver claramente las finas burbujas que se van desprendiendo.

En nariz, las distintas variedades que conforman el coupage dan unos aromas afrutados que lo hacen muy agradable. Destacan los cítricos como la manzana y la piña.

En boca se vuelve extremadamente suave y fresco gracias a los sabores de fruta junto con el fino desprendimiento de las burbujas que nos llenan el paladar. Nos da una sensación final de equilibrio y armonía muy agradable.

MARIDAJE: Arroces de pescado, crustáceos, ensaladas de arroz y de pasta, frutas dulces, moluscos de concha, pasta con salsa de tomate y salsas marineras, pescado, pizza, repostería.

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	38.5 g/L
Presión a 20 °C	4,1 atm
Acidez total	5,5 g/l
SO ₂ Total	79 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