



akellarre  
WINES



## AKELARRE

### MONASTRELL

Vino Rosado

**VARIEDADES:** 100 % Monastrell

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O.P. Jumilla

**NOTAS DE CATA:** Color fresa. Aromas florales y frutales muy intensos, en boca es equilibrado e intenso con un prolongado retrogusto muy agradable a fruta madura.

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

**CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:** Este vino procede de viñedos de uva Monastrell situados en terrenos calcáreos y pedregosos, entre 550-600 metros de altitud, con un rendimiento de 3,5 kilos por hectárea.

**ELABORACIÓN:** La vendimia se realiza manualmente. Una vez se ha llenado el depósito con las uvas, se hace un sangrado del mosto, que se mantiene a una temperatura controlada entre 8-10° para obtener el mayor potencial de aromas de este vino rosado. La levadura utilizada es la autóctona.

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

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

#### Análisis Técnico:

Alcohol	12 %
Acidez total	5,9 g/l
Azúcar	3,5 g/l
SO <sub>2</sub> Total	131 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	21	5	750	125	7,2 Kg	900 Kg	11	8.250	9.471 Kg	25	18.750	22.500 Kg
	0,75 L	12	12	5	720	60	14,4 Kg	864 Kg	11	7.920	10.824 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	10.250 Kg	21	18.900	22.680 Kg
	0,75 L	12	15	5	900	75	14,4 Kg	1080 Kg	10	9.000	11.480 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)