



akellarre
WINES



AKELARRE

SAUVIGNON BLANC

Vino Blanco

VARIETADES: 100 % Sauvignon blanc

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.P. Jumilla

NOTAS DE CATA: Amarillo pálido brillante. Intensidad aromática media alta, con toques de flores y frutas tropicales. Notas de miel y frutas de hueso. Muy bien equilibrado con un final fresco y agradable.

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

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO: Este vino procede de viñedos de Sauvignon Blanc situados en el norte de la D.O.P. Jumilla, en espaldera y a una altitud de 750-800 metros, con un rendimiento de 4.500 kilos por hectárea.

ELABORACIÓN: La vendimia se realiza manualmente. Durante la elaboración se hace un exhaustivo control de la temperatura para obtener el mayor potencial aromático, manteniendo en depósitos con las lías finas durante 30 días para obtener un mayor volumen en boca.

 **Temperatura de servicio:**

6°C | 41°F



Tipo de botella:

750 ml, Bordelesa 300

Análisis Técnico:

Alcohol 12 %

Acidez total 5,6 g/l

Azúcar 3,3 g/l

SO₂ Total 144 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	25	5	750	125	7,2 Kg	900 Kg	11	8.250	9.900 Kg	25	18.750	22.500 Kg
	0,75 L	12	12	5	720	60	14,4 Kg	864 Kg	11	7.920	9.504 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	10.800 Kg	21	18.900	22.680 Kg
	0,75 L	12	15	5	900	75	14,4 Kg	1080 Kg	10	9.000	10.800 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)