



akellarre
WINES



AKELARRE

TEMPRANILLO

Vino Tinto

VARIEDADES: 100 % Tempranillo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.P. Jumilla

NOTAS DE CATA: Capa media con matices rubís y color cereza. Aromas a frutas rojas y negras de buena intensidad. En boca es equilibrado y con un postgusto de frutas rojas con buena persistencia.

MARIDAJE: Arroces, guisos, carnes rojas, embutidos, quesos semicurados.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO: Procedente de viñedos situados en terrenos de secano, en suelos muy pobres, calcáreos, arcillosos y pedregosos. Situados a una altitud entre los 600 y 900 metros, con rendimientos medios por debajo de 2,5 kg por planta.

ELABORACIÓN: Se realiza fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable durante 10-12 días. Para ese proceso utilizamos levaduras autóctonas.



Temperatura de servicio:

15°C | 59°F



Tipo de botella:

750 ml, Bordelesa 300

Análisis Técnico:

Alcohol 13 %

Acidez total 5,4 g/l

Azúcar 3,6 g/l

SO₂ Total 80 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)