



akelarre
WINES



CLOS LORDINA

ROSADO

VARIEDADES: Monastrell y tempranillo

NOTAS DE CATA: Color frambuesa brillante. En nariz, aromas intensos de frutas y flores. En boca es intenso y equilibrado, con un largo y agradable retrogusto que recuerda a la fruta madura.

MARIDAJE: Ensaladas de pasta o arroz, arroz con verduras o marisco, y con aves. También platos de pasta con verduras o salsas vegetales, pizza, y aperitivos.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO: Seleccionado de nuestros viñedos que crecen en suelo calcáreo, bajo el clima cálido del Sureste de España, situados entre 600-800 metros sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN: Maceración de uva Monastrell a 15 ° C durante 6 horas, con posterior almacenamiento estático y fermentación controlada entre 15 ° y 18 ° C



Temperatura de servicio:

6°C - 8°C | 41°F - 46.4°F



Tipo de botella:

750 ml, Bordelesa 300

Análisis Técnico:

Alcohol 12 %

Acidez total 5,9 g/l

Azúcar 3,5 g/l

SO₂ 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	9.900Kg	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)