



akelarre
WINES



CLOS LORDINA

TINTO

VARIEDADES: Monastrell, Tempranillo, Syrah

NOTAS DE CATA: Rojo púrpura de bordes violáceos, aromas de buena intensidad con frutos rojos, mentol y violetas. De cuerpo medio, sabroso y con sensaciones frutales muy agradables, acidez equilibrada y buena persistencia..

MARIDAJE: Arroz, carne, sopas de verduras, champiñones y otras setas, cremas calientes, gazpacho, pescado azul (sardinas, anchoas), pollo asado, guisos de verduras.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO: Seleccionado de nuestros viñedos procedentes de suelo calcáreo, bajo el clima cálido del Sureste de España, situado entre 600-800 metros sobre el nivel del mar. Clos Lordina se elabora con uvas Tempranillo, Monastrell y Syrah.

ELABORACIÓN: Comenzando con un sistema de criomaceración en la fase inicial, posteriormente con maceración tradicional o semi maceración carbónica, con reparaciones del mosto, controlando la temperatura entre 20 ° y 25° C, y fermentación controlada a 18° C.

 **Temperatura de servicio:**
14°C -16°C
57.2°F - 60.8°F

Análisis Técnico:

Alcohol	13 %
Acidez total	5,4 g/l
Azúcar	3,6 g/l
SO ₂ Total	80 mg/l

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

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)