



akelarre
WINES



LORDINA

CAVA BRUT ROSADO

VARIETADES: Garnacha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Cava

NOTAS DE CATA: Aspecto limpio de tonalidades rojas y rosáceas. Tiene un suave desprendimiento de burbujas pequeñas que forman diversos rosarios hasta llegar a la superficie.

En nariz, suave fragancia con olores a frutas, frambuesa y casís. También destacan los aromas terciarios de la crianza sobre las lías, que le dan caracteres más vínicos y almibarados.

En boca es muy lleno con una sensación burbujeante espléndida que llena el paladar. También aparece la fruta roja si cabe más marcada que en la nariz. Con una persistencia larga.

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

ELABORACIÓN: Fermentación y maceración de las uvas durante tres semanas. Posteriormente, permanece en la cava más de un año, haciendo la segunda fermentación en botella.



Temperatura de servicio:
6°C



Tipo de botella:
750 ml, transparente,
altura 318 mm

Análisis Técnico:

Alcohol 11,5 %

Azúcar 8,3 g/l

Presión a 20 °C 5,7 atm

Acidez total 6 g/l

SO₂ Total 66 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	Altura 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	16	5	480	80	10 Kg	832 Kg	1,75 mm	11	5.280	9.152 Kg	24	11.520	19.968 Kg