



akelarre
WINES



LORDINA

CAVA SEMI SECO

VARIETADES: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Cava

NOTAS DE CATA: Aspecto: color amarillo pálido, con tonalidades verdosas.

En nariz, destacan los aromas afrutados, manzana o pera que recuerdan al vino joven, con mucho frescor.

En boca, el coupage de las tres variedades le da un agradable sabor, que con la adecuada cantidad de licor de expedición se transforma en un espléndido Cava.

MARIDAJE: Crustáceos, Moluscos de concha, Pollo a la plancha.

ELABORACIÓN: Selección y procesado de las uvas por separado. Fermentación a baja temperatura para obtener los máximos aromas de la propia fruta. Posteriormente, se hace la segunda fermentación en botella durante aproximadamente 12 meses.



Temperatura de servicio:
6°C



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

Análisis Técnico:

Alcohol 11,5 %

Azúcar 27 g/l

Presión a 20 °C 5,6 atm

Acidez total 2,9 g/l

SO₂ Total 50 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