



akelarre
WINES



LORDINA

CAVA BRUT RESERVA

VARIEDADES: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Cava

NOTAS DE CATA: Aspecto brillante, con un considerable desprendimiento de burbujas. El carbónico forma una espuma persistente en la copa durante largo tiempo. Su color es amarillo paja.

En nariz, intenso. Aromas a terciarios de segunda fermentación como bollería se combinan con los aromas de primera fermentación, y le dan un carácter propio.

En boca, suave y sedoso, su carbónico le da frescura y vivacidad, manteniendo su persistencia en boca durante largo tiempo.

MARIDAJE: Arroces de pescado, risotto, pollo asado, pato, pularda, embutidos, jamón curado, carnes rojas, crustáceos, moluscos de concha, pescado blanco, pescado con salsa.

ELABORACIÓN: Selección y procesado de las uvas por separado. Fermentación a baja temperatura para obtener un vino con los máximos aromas de la propia fruta. Posteriormente, se hace la segunda fermentación en botella durante unos 16 meses.



Temperatura de servicio:
6°C



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

Análisis Técnico:

Alcohol	11,5 %
Azúcar	7,7 g/l
Presión a 20 °C	5,2 atm
Acidez total	3,3 g/l
SO ₂ Total	51 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