

BODEGAS ALTOVELA

ALTOVELA CHARDONNAY

VINO BLANCO/WHITE WINE

VARIEDAD/GRAPE VARIETY:

100% Chardonnai

COSECHA/VINTAGE:

Primeros de Septiembre/ Early September

VINIFICACION/VINIFICATION:

Vendimia nocturna mecanizada.Despalillado y maceración con hollejos a 10°C. Fermanetación en acero inox. Con temperatura controlada a 14º C. Filtrado y estabilizado por frío antes del embotellado.

Mechanized nocturnal harvest. Destemming and maceration with skins at 10°C. Controlled fermentation at 14°C. Filtered and stabilized by cold before bottling

NOTA DE CATA/TASTING NOTE:

COLOR: amarillo pálido y limpio. AROMA: Intensa complejidad aromática a frutas tropicales. GUSTO: Equilibrado y persistente con amplio post-gusto en las fases retronasales.

COLOUR: Clean and pale yellow. AROME: Intense aromatic complexity of tropical fruits. TASTE: Balanced and persistent with a wide post-taste in retronasal phases.

MARIDAJE/PAIRING:

Bacalao, trucha, mariscos y pescado en general

Cod, trout, seafood and fish in general

SERVIR/SERVING:

At 7º C

ANALYSIS.

Grado alcohólico/Alcohol degree. 13.5 %

Acided total/Total acidity: 5'5 gr/L

Ph: 3'3

Acided volátil/Volatile acidity: 0'3 gr/L

SO2: 80mg/L

Azucar/Added sugar: 2gr/L

FICHA LOGÍSTICA/LOGISTIC INFORMATION

PESO BOTELLA (g)	DIM.CAJAS H X L X D (mm)		PESO CAJA KG		CAJAS/ EU PALET		CAJAS X CAPA		CAPAS X EUR.PALET		DIMENSIONES EURO PALET (mm)	PESO EURO PALET (Kg)	CODIGOS EAN		
					6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds			BOTELLA (EAN 13)	CAJA 6 (EAN 13)	CAJA 12 (EAN 14)
1200	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	1700 x1200 x 800	915	8429685000891	8429685001188	
	310 x230 x 160	310 x315 x 235	7,4	14,8	120	60	24	12	5	5					



