



商品名: ¡HOLA! Cava Brut Nature (オラ・カバ・ブルット・ナトゥレ)
 ヴィンテージ: 2012
 タイプ: カバ・ブルット・ナトゥレ
 ぶどう品種: マカベオ、チャレッコ、パレリヤード
 原産地呼称(D.O.): カバ
 生産ヴィンヤード: カバ地区の最も由緒あるぶどう農園から厳選

生産

収穫: 手摘み及び機械摘み。厳選されたぶどう。
 マカベオ: 9月第1週 チャレッコ: 9月第2週及び第3週
 パレリヤード: 10月第1週
 発酵: 16°Cに制御されたステンレス製タンクでの第1次発酵。
 伝統的製法によるボトル内での第2次発酵。
 熟成: 滓と共に平均20ヶ月間熟成
 ボトルタイプ: エコ・カバ 750ml.

テイスティング

色: 緑がかった淡い麦わら風の黄色。長く持続する豊かな泡。
 香り: 白色フルーツ(青りんご、ぶどう)と発酵性(ペストリーとアーモンド風味)の
 とともすっきりして、力強く、そしてフレッシュなアロマ。
 味: 調和のとれた、食欲をそそる素晴らしいバランス。複雑味があり、繊細で、美しい調
 和、雄大なストラクチャー、新鮮さ、力強いフルーティな風味。

お召し上がり方

食前酒として、またはリゾット、シーフード、鴨胸肉、寿司などのお料理のお供として、いっ
 でもお楽しみいただけます。推奨温度5-6°C。

技術的詳細

アルコール度数: 11.5 % Vol.
 残留糖分: 1,5 g/l
 総酸度 (H2SO4): 3.80 g/l
 pH: 3.05



EAN ボトル・コード 8413216101317
 ボトルタイプ Eco 750 ml.
 高さ 300 ± 1.8 mm.
 直径 88 ± 1.5 mm.
 重量概算 800 gr.
 フルボトル重量概算 1570 gr.
 コルクタイプ DIAM B.



EAN ケース・コード 18413216101314
 長さ 27.5 ± 0.5 cm
 高さ 32.7 ± 0.5 cm
 幅 18.4 ± 0.5 cm



C/6 BOT バック・マスター.
 ケース重量概算 9,665 kg.
 レイヤー毎のケース数 17
 ユーロパレット毎のレイヤー数 5
 ユーロパレット毎のケース数 85

ユーロパレット (800 X 1200 MM)
 高さ Approx. 1770 mm.
 総重量概算 846 kg.
 ユーロパレット重量概算 24 kg.