

— CAVA —
¡HOLA![®]

DESDE BARCELONA

**BRUT NATURE
PINK**



商品名: ¡HOLA! Cava Brut Nature Pink (オラ・カバ・ブルット・ナトゥレ・ピンク)

ヴィンテージ: 2013

タイプ: カバ・ブルット・ナトゥレ・ピンク

ぶどう品種: マカベオ、チャレロ、ピノワール

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。ピノワール: 8月末。マカベオ: 9月第1週

チャレロ: 9月第2週及び第3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9ヶ月間熟成

ボトルタイプ: エコ・カバ 750ml.

テイasting

テイasting

色: かすかに紫がかった、繊細で淡いピンク色。長く持続する豊かな泡。

香り: イチゴ、ブラックベリー、赤スグリなどの小粒な赤いベリー類のとても表情豊かなアロマ。スパイスで柑橘類の風味が特徴。

味: とても調和のとれたフルーツの香りへと導く新鮮なアタック。

明確で繊細、そしてかすかなイチゴの香りへと続く。最後はフレッシュでフルーティな余韻。

お召し上がり方

食前酒として、またはパスタ、ミートソース、米料理、白身魚、燻製料理などのお料理のお供として、いつでもお楽しみいただけます。推奨温度 5-6°C。

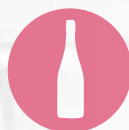
技術的詳細

アルコール度数: 11.5 % Vol.

残留糖分: 1.5 g/l

総酸度 (H₂SO₄): 3.75 g/l

pH: 3.10



EAN ボトル・コード

8413216101324

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

18413216101321

長さ

27.5 ± 0.5 cm

高さ

32.7 ± 0.5 cm

幅



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

1770 mm.

総重量概算

846 kg.

ユーロパレット重量概算

24 kg.