

# BODEGAS ALTOVELA

## ÑALO

### MACABEO ESPUMOSO BRUT

#### COSECHA/VINTAGE:

Mediados de Septiembre/Mid September

#### VINIFICACION/VINIFICATION:

2º Fermentación de la variedad Macabeo mediante método Charmat

2nd Fermentation of Macabeo variety using Charmat method.

#### NOTA DE CATA/TASTING NOTE:

COLOR: Amarillo pálido y brillante

AROMA: Presenta un aroma cítrico, floral y afrutado.

GUSTO: Fresco y suave. Su fina burbuja hace que el paso en boca Resulta agradable y muy refrescante

COLOUR: Pale and brightly yellow.

AROME: Citrus, floral and fruity.

TASTE: Fresh and smooth with a pleasant and very refreshing mid palate thanks to its fine bubble.

#### MARIDAJE/PAIRING:

Ideal con mariscos, pescados, carnes blancas y postres Ideal with

seafood, fish, White meat and desserts **SERVIR/SERVING:**

At 4º - 6º C

#### ANALYSIS.

Grado alcohólico/Alcohol degree. 11.5 %

Acided total/Total acidity: 6 gr/L

Ph: 3'2

Acided volátil/Volatile acidity: 0'2 gr/L

SO2: 80mg/L

Azucar/Added sugar: 11 gr/L

#### FICHA LOGISTICA/ 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	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds			BOTELLA (EAN 13)	CAJA 6 (EAN 13)	CAJA 12 (EAN 14)
	328	x279 x 190			120		24		5		1700 x1200 x 800	915	8429685001508	8429685001515	