



产地	西班牙	
产区	卡瓦酒	
葡萄品种	75% 马卡贝奥 25% 霞多丽	
类型	自然干型	
葡萄园年龄	30 - 40 年	
产量	6000 - 8000 公斤/公顷	
土壤	多石、黏土	
海拔	700 - 800 米	
葡萄栽植技术	传统	

加工

采摘类型	手工	
首次酒精发酵	在不锈钢发酵罐中 16°C 恒温发酵	
乳酸发酵	未实施 以保持高酸度	
二次酒精发酵	在本瓶内 以 15°C	
瓶中熟成	堆叠存放 12 个月	
添加糖	仅残糖	

酒评

颜色	颜色呈淡黄色，泡沫持久且有小气泡。	
香味	我们可以闻到烤面包、热带水果的香味， 感觉到杏仁和椰子的触碰。	
口感	酸度适宜。口感饱满，酒体醇正、绵长且 不苦。味道均衡。有类似粉红葡萄酒和 热带水果的酸味。	

和谐

肥美的海鲜和鱼肉（海鲈、三文鱼），白肉和各类稻米。	
饮用温度 6-8°C	

物流

GTIN 13	8420560000180	
酒瓶	标准卡瓦酒瓶	
类型	标准卡瓦酒瓶	
瓶身高度	325 毫米	
直径	88.4 毫米	
重量（空瓶）	900 克	
盒子		
体积（长x 宽x 高）	27 x 18.9 x 33 厘米	36 x 28 x 33 厘米
容量	6 瓶装	12 瓶装
重量	10 公斤	20 公斤
栈板		
类型	欧式	美式
体积（长x 宽x 高）	120 x 80 x 180 厘米	120 x 100 x 180 厘米
瓶数量	540	600
重量	920 公斤	1020 公斤