







产地	西班牙	
产区	卡瓦酒	
葡萄品种	60% 霞多丽 40% 马卡贝奥	
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	珍藏堆叠存放 20 个月	
添加糖	仅残糖	

### 酒评

颜色	明亮的淡金黄色·色泽锐利。泡沫细腻且持久。	
香味	在鼻子里干果的香味浓郁·伴有陈年美酒的气味。还有芳草、黄油和蜂蜜的味道。	
口感	入口后气泡完美融合·尤其值得一提的是甜度和酸度的完美平衡。绵长优雅。	

### 和谐

沙拉、烧烤和烤鱼。		
饮用温度 6-8°C		

### 物流

GTIN 13	8420560000739	
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