







产地	西班牙	
产区	卡瓦酒	
葡萄品种	75%霞多丽 25% 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	堆叠存放 10 个月	
添加糖	仅残糖	

酒评

颜色	明亮的淡金黄色。泡沫非常细腻，沿着杯子慢慢上升之后变成王冠形状。	
香味	从40个月的陈酿中焕发出层次丰富的清香，有甜品店的感觉，在原酒中有淡淡的新鲜水果的感觉。	
口感	酒体入口结构优良、饱满、有活力且酸度非常适宜。鼻腔内余味干净、清新且持久。	

和谐

沙拉、烧烤、米饭、海鲜和烤鱼。		
饮用温度 6-8°C		

物流

GTIN 13	8420560000272		
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	