

Fino Patachula



DESCRIPCIÓN BREVE

Crianza biológica. Envejecido bajo velo de flor, una capa de levaduras autóctonas que se desarrollan en la superficie del vino, impidiendo el contacto de éste con el oxígeno. La acción de las levaduras le otorga al vino un extraordinario aroma.

NOTAS DE CATA

Exquisitas criaderas cuidadas para mantener el color pálido y brillante que lo caracteriza. Sabor amplio, ligero y seco. Aroma punzante, delicado aroma a flor y empireumáticos.

GASTRONOMÍA

Como aperitivo con buenas aceitunas bien curadas, almendras fritas y salazones como la mojama. También extraordinario con jamón y lomo ibérico. Con gambas y langostinos cocidos simplemente antológico, así como pescados y mariscos a la plancha.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 4 años
GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 30 cm. Largo: 7 cm. Ancho: 7 cm.	Peso: 1,25 kg. Contenido: 750 ml. COD. EAN: 8412655020708
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 6 BOT Alto: 34 cm. Largo: 23,5 cm.	Ancho: 16 cm. Peso: 7,5 kg. COD. EAN: 84126556000836
LOGÍSTICA PALET: Alto: 184 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 920 kg.
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 720 Unidades venta caja contenedora: 6	Cajas contenedora por palet: 120 CAJAS contenedora por TANDA: 24 TANDAS por palet: 5



CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.44,7 km,
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140
www.bodegasrobles.es

Apartado de Correos, 55. 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)
bodegasrobles.es info@bodegasrobles.com