

Fino Copeo

750 ml



DESCRIPCIÓN BREVE

Fino Copeo ha envejecido durante dos años en barrica de roble americano bajo un velo de flor formado por levaduras autóctonas. El complejo sistema de «Solera y Criaderas» produce un vino fino de gran vejez que es ligeramente refrescado cada año con vinos más jóvenes. Una experiencia única de madurez y frescura.

NOTAS DE CATA

Color oro pajizo, pálido brillante. Aroma punzante y delicado (almendrado). Seco y ligero al paladar con una graduación de quince grados.

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: 2 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: 8412655010754
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 6 botellas Alto: 31 cm Largo: 23 cm	Ancho: 16 cm Peso: 7,5 kg COD. EAN: 84126556000812
LOGÍSTICA PALET: Alto: 184 cm Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm Peso: 950 kg
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 750 Unidades venta caja contenedora: 6	Cajas contenedora por palet: 125 CAJAS contenedora por TANDA: 25 TANDAS por palet: 5

CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga N-331, Km.44,7
Apartado de Correos 55, 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140

bodegasrobles.es
info@bodegasrobles.com