

Pale Cream Patachula



DESCRIPCIÓN BREVE

Vino semidulce Pale Cream, con la frescura característica de un Fino pero con la dulzura de un Cream.

NOTAS DE CATA

Color dorado, pálido y brillante. Sabor dulce y suave. Aroma de frutos maduros, compotas y fondo almendrado.

GASTRONOMÍA

Especialmente indicado para acompañar jamón, queso, aceitunas, etc. También excelente con frutos secos o galletas.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 5 años
GRADO ALCHÓLICO: 16 % 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: 8412655100004
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 12 BOT Alto: 31 cm. Largo: 30 cm	Ancho: 23,5 cm. Peso: 15 kg. COD. EAN: 84126556000386
LOGÍSTICA PALET: Alto: 170 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 920 kg
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 720 Unidades venta caja contenedora: 12	Cajas contenedora por palet: 60 CAJAS contenedora por TANDA: 12 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