

Palo Cortado Robles



DESCRIPCIÓN BREVE

El refinamiento aromático del Amontillado combinado con la estructura y el cuerpo de un Oloroso. En resumen: Amontillado en la nariz, en la boca Oloroso.

NOTAS DE CATA

De color caoba luminoso, aromático (frutos secos), ampuloso, suave y seco al paladar y de un prolongado y elegante postgusto.

GASTRONOMÍA

Puede acompañar una comida completa, especialmente se toma con frutos secos, quesos muy curados, jamón, consomés y guisos de carne gelatinosa (carrilleras, rabo de toro).

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 2 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: 8412655111161
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 12 BOT Alto: 31 cm. Largo: 30 cm.	Ancho: 23,5 cm. Peso: 15 kg. COD. EAN: 84126556000300
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