

Piedra Luenga Cream



DESCRIPCIÓN BREVE

Vino cream ecológico fruto de la cuidadosa mezcla de nuestros vinos Oloroso y Pedro Ximénez, que envejecen juntos en botas de roble americano.

NOTAS DE CATA

Color caoba oscuro brillante y límpido. Aromas a café, pasas secas y madera vieja con notas a frutos secos.

GASTRONOMÍA

Aperitivos, queso, aceitunas. También excelente con frutos secos o galletas. Ideal como vino de postre.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez		VEJEZ PROMEDIO: 4 años	
GRADO ALCHÓLICO: 16 % vol.		DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles	
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 28 cm. Largo: 6,5 cm. Ancho: 6,5 cm.		Peso: 1,25 kg. Contenido: 500 ml. COD. EAN: 8412655400043	
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 12 BOT Alto: 30 cm. Largo: 27,5 cm		Ancho: 21 cm. Peso: 13,5 kg. COD. EAN: 84126556000485	
LOGÍSTICA PALET: Alto: 164 cm. Largo: 120 cm		Ancho: 80 cm. Peso: 965 kg.	
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 840 Unidades venta caja contenedora: 12		Cajas contenedora por palet: 70 CAJAS contenedora por TANDA: 14 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