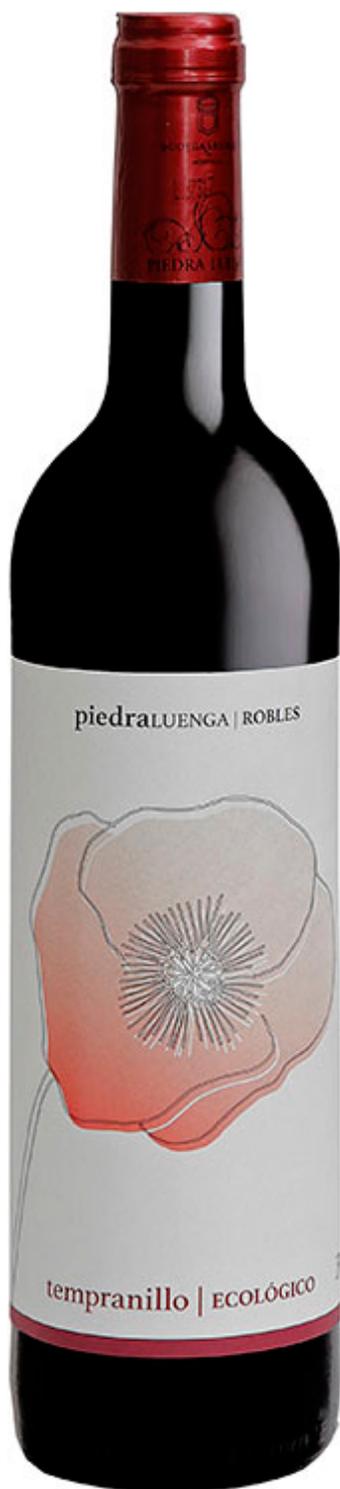


Piedra Luenga Tempranillo



DESCRIPCIÓN BREVE

Vino tinto ecológico elaborado con la uva tinta Tempranillo que crece en el viñedo bajo un manto de flores silvestres.

Piedra Luenga Tempranillo fermenta usando las levaduras autóctonas que están presentes en la tierra del viñedo y llegan a la bodega adheridas a la piel de la uva. Las levaduras autóctonas se consiguen después de un año de trabajo en el campo y aportan al vino la identidad del clima y el suelo.

La familia Robles se ha dedicado en Montilla a la elaboración de vinos desde 1927.

Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica 2014

Premios Andalucía de Agricultura 2016

NOTAS DE CATA

Color cereza oscura con capa media alta, limpio y brillante. Aroma goloso frutal, frutas del bosque y notas de yogur. Paladar suave pero complejo con equilibrada acidez.

GASTRONOMÍA

Gracias a sus notas balsámicas refrescantes, el vino marida perfectamente con embutidos y quesos cremosos. Al ser también un vino suave y aterciopelado, se puede acompañar con platos de pasta al pesto, setas o carnes blancas y rojas cocinadas a la brasa. Puede maridar también con pescado azul o rape cocinado.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo

GRADO ALCHÓLICO: 13 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: Cosecha

LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 32cm.

Largo: 7,5 cm.

Ancho: 7,5 cm.

Peso: 1,25 kg.

Contenido: 750 ml.

COD. EAN: 8412655200179

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 BOT

Alto: 34 cm.

Largo: 23,5 cm

Ancho: 16 cm.

Peso: 7,5 kg.

COD. EAN: 84126556000423

LOGÍSTICA PALET:

Alto: 182 cm.

Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm.

Peso: 900 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)
info@bodegasrobles.com