

# Reducción ecológica de Pedro Ximénez



## DESCRIPCIÓN BREVE

Reducción obtenida de forma artesanal a fuego lento a partir de nuestro vino ecológico Piedra Luenga Pedro Ximénez. Sin más aportes.

## NOTAS DE CATA

Color caoba muy oscuro. Aromas tiernos a pasas, caramelo, miel y café. En boca es untuoso, goloso recuerdo de pasas y ciruelas.

## RECOMENDACIONES

Foie a la plancha, carne, helados, quesos frescos, ensaladas

## DESCRIPCIÓN

Alcohol: < 0,1 %  
Anhídrido Sulfuroso: < 50 mg/l  
PH: 4,22  
Azúcares reductores: 720 g./l. aprox. ( 40 ° Be)  
Contenido: 250 ml.  
Vida útil indicada: 2 años

## FORMATO

250 gr

## FICHA TÉCNICA

**LOGÍSTICA UNIDAD:**  
Alto: 24 cm.  
Largo: 42 cm.  
Ancho: 42 cm.

Peso: 360 grs.  
Contenido: 250 grs.  
COD. EAN: 8412655900116

**LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:**  
Alto: 24,5 cm.  
Largo: 9 cm.

Ancho: 14 cm.  
Peso: 2,4 kg.  
COD. EAN: 8412655600003

**EMBALAJE PALET:**  
Unidades por palet: 1950  
Unidades venta caja contenedora: 6

Cajas contenedora por palet: 325  
CAJAS contenedora por TANDA: 64  
TANDAS por palet: 5

**LOGÍSTICA PALET:**  
Alto: 137 cm.  
Largo: 1,2 cm.

Ancho: 0,8 cm.  
Peso: 800 kg.

## CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.47,5 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