

Piedra Luenga Oloroso Ilustración



■ DESCRIPCIÓN BREVE

Vino oloroso ecológico, elaborado mediante crianza oxidativa y envejecido en barrica de roble americano durante seis años.

■ NOTAS DE CATA

Color caoba intenso con matices de oro. Sorprende por un olor a pasa inicial y tiene la contundencia de la elegante evolución (manzana verde), con finos añadidos de laurel seco e incienso. Potente y armónico. Glicérico y delicadamente goloso, aunque seco, fresco y con sutileza aromática creciente. El alcohol pasa desapercibido y proporciona untuosidad a un vino muy aromático y que deja un recuerdo muy largo.

■ GASTRONOMÍA

El frío mata los matices de este vino, por lo que se aconseja servirlo solamente algún grado menos que la temperatura ambiente. Una vez abierto, puede durar varios meses en perfectas condiciones.

Se puede tomar por sí solo como aperitivo o vino de tarde. Perfecto para acompañar platos que incorporen entre sus ingredientes higos, dátiles, jarabe de arce, chocolate, curry o salsa de soja. Es una buena opción para pescados ahumados, carnes rojas, guisos de carne.

■ FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:
Pedro Ximénez

VEJEZ PROMEDIO: 6 años

GRADO ALCHÓLICO: 16 % vol.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
Montilla-Moriles

LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 32 cm. Peso: 1,25 kg
Largo: 7,5 cm. Contenido: 750 ml
Ancho: 7,5 cm. COD. EAN: 8412655400333

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 botellas Ancho: 16 cm
Alto: 34 cm Peso: 7,5 kg
Largo: 23,5 cm COD. EAN: 84126556001147

LOGÍSTICA PALET:

Alto: 184 cm Ancho: 80 cm
Largo: 120 cm Peso: 900 kg

EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 720 Cajas contenedora por palet: 120
Unidades venta caja contenedora: 6 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)
bodegasrobles.es info@bodegasrobles.com