

Fino Selección de Robles



DESCRIPCIÓN BREVE

Crianza biológica. Envejecido bajo velo de flor, una capa de levaduras autóctonas que se desarrollan en la superficie del vino, impidiendo el contacto de éste con el oxígeno. La acción de las levaduras le otorga al vino un extraordinario aroma.

NOTAS DE CATA

Color oro pálido, sabor amplio, ligero, seco y delicado. Aroma punzante, pronunciado aroma a almendra.

GASTRONOMÍA

Vino que destaca por su versatilidad. Puede incluir desde el clásico aperitivo de ibéricos y olivas, a una propuesta de acompañamiento con platos de pescado, arroz, setas, carnes blancas, así como coquinas, navajas, galeras, ostras, caviar, sushi.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 8 años
GRADO ALCHÓLICO: 15 % 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: 8412655110089
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 12 BOT Alto: 31 cm. Largo: 30 cm.	Ancho: 23,5 cm. Peso: 15 kg. COD. EAN: 8412655600097
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