

# Oloroso Abuelo Pepe



## DESCRIPCIÓN BREVE

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

## NOTAS DE CATA

Color oro viejo caoba. Aroma de solera vieja, toques de barniz, fondo de pastelería y ligeras notas de caramelo tostado, muy bien conjuntado. Boca limpio, sabroso, equilibrado, ligeros toques amargos de la madera con ligera dulcedumbre de la crianza oxidativa, persistente y un punto largo.

## GASTRONOMÍA

Muy recomendable de aperitivo acompañando entrantes, perfecto con casi todo tipo de quesos y embutidos ibéricos. En la mesa excelente con guisos, carnes de estructura grasa y de caza. También es una buena alternativa a una copa de sobremesa o acompañado de un buen fuego de chimenea y un surtido de nueces y quesos.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez

VEJEZ PROMEDIO: 7 años

GRADO ALCHÓLICO: 17 % 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: 8412655110034

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 12 BOT

Alto: 31 cm.

Largo: 30 cm

Ancho: 23,5 cm.

Peso: 15 kg.

COD. EAN: 84126556000621

### 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