

Bajoflor 5 / 3



DESCRIPCIÓN BREVE

Bajoflor 5/3 ha envejecido durante cinco años en barricas de roble bajo un velo de flor que se forma en la superficie del vino y que está compuesto por las levaduras criadas en nuestro viñedo ecológico. Posteriormente, el velo muere y el vino sigue envejeciendo durante otros tres años en un proceso oxidativo que integra los aromas y provoca que el vino gane en concentración, profundidad, largura.

NOTAS DE CATA

Fantástico color caoba. En nariz, una primera impresión de uvas tostadas al sol, seguida de toques de miel de acacia, frutos secos y ligeros toques de roble. Un ataque muy fresco y jugoso, suave, redondo y con mucho cuerpo. Intenso, elegante y delicioso.

GASTRONOMÍA

Vino con carácter, permitiendo acompañar platos sabrosos y succulentos. Sopas llenas de sabor son una gran combinación. En la película El festín de Babette, el Amontillado es servido con la sopa de tortuga. También es un gran aperitivo de invierno y una fantástica combinación con pollo asado, calabacines al horno o risotto de setas. También aconsejamos acompañar este vino con un buen fuego de chimenea y un surtido de nueces y quesos.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 8 años
GRADO ALCHÓLICO: 16 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 32 cm Largo: 7,5 cm Ancho: 7,5 cm	Peso: 1,25 kg. Contenido: 750 ml COD. EAN:
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 6 botellas Alto: 34 cm Largo: 23,5 cm	Ancho: 16 cm Peso: 7,5 kg COD. EAN:
LOGÍSTICA PALET: Alto: 184 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
Apartado de Correos 55, 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140

bodegasrobles.es
info@bodegasrobles.com