

Bajosol o / o



DESCRIPCIÓN BREVE

Vino de uvas pasas de la variedad Pedro Ximénez de nuestro pago de Villargallegos. Durante el asoleo extendemos las uvas cosechadas en agosto en las paseras, volteando los racimos a mano para una pasificación regular y homogénea. En bodega, las uvas pasificadas se extienden en capachos y una prensa hidráulica se ocupa de extraer el mosto. En ese momento un abanico impresionante de aromas inunda toda la bodega a resina de cerezo, jaleas de membrillos y miel.

NOTAS DE CATA

Color ámbar brillante que recuerda a resina de cerezo. En nariz se despliega un amplio abanico de aromas a jaleas de membrillos y tonos a miel. Vino de gran complejidad, intenso, potente, con fuertes notas de uva pasa, pan de higo, caramelo, frutos secos, con un elegante y original toque a cítricos. Vino muy virtuoso y persistente.

GASTRONOMÍA

Es un vino de postre que realmente puedes beber y disfrutar después de una segunda copa. Es un vino para acompañar bizcochos o braunis, higos, tarta Selva Negra, mousse de chocolate blanca o una fondue de frutas. Es una excelente opción para acompañar los cremosos quesos azules no demasiado fuertes y el dulce de membrillo.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: Cosecha
GRADO ALCHÓLICO: 15 % 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