

Bajoflor 2 /0



DESCRIPCIÓN BREVE

Bajoflor 2/0 ha envejecido en bota durante dos años bajo un velo flor que se forma en la superficie del vino y que está compuesto por las levaduras criadas en nuestro viñedo ecológico. Una cubierta vegetal de lavanda, amapolas y tréboles salvajes aporta los nutrientes a nuestras viñas. Por su parte, el complejo sistema de Solera y Criaderas produce un vino de gran vejez que es ligeramente refrescado cada año con vinos más jóvenes. Una experiencia única de madurez y frescura.

NOTAS DE CATA

Fragante, delicado y potente a su vez. Entre sus aromas destacan los frutales y frescos, manteniendo su juventud, que son muy característicos de este fino y lo diferencian de los demás. También presenta aromas a tostado, velo de flor, almendras y monte mediterráneo. En boca es cálido y muy persistente.

GASTRONOMÍA

Aperitivos, marisco, sushi y sashimi. Es uno de los raros vinos que puede acompañar cabalmente a platos que contengan vinagre. Acompaña a sopas, estofados o salteados.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:
Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: 2 años

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 botellas
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