

Patachula en rama

5 l



DESCRIPCIÓN BREVE

“En Rama” es el vino que extraemos en bodega -directamente de la bota-, que no ha sido sometido a los procesos habituales de clarificación y filtración. Es el vino en su estado más delicado, con todo el color, cuerpo y aromas que aporta el velo de flor. Realizamos las sacas mínimas de este vino, para mantener la flor de la solera de nuestro vino Patachula.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con rasgos dorados. Nariz muy intensa, aromas a levaduras de flor, a manzanas maduras y a su vez fresco. En boca muy persistente y con un retrogusto muy ricos tostados y velo de flor.

GASTRONOMÍA

Perfecto con pescados y mariscos especialmente los salados, (anchoas, mojama etc). Por su baja acidez, combina de forma extraordinaria con gazpachos, pescados en adobo y ensaladas con vinagre.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: vino en rama
GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 24,5 cm Largo: 18,5 cm Ancho: 12,5 cm	Peso: 5 kg Contenido: 5 l COD. EAN: 8412655400708
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 4 Alto: 25,5 cm Largo: 39 cm	Ancho: 27 cm Peso: 20 kg COD. EAN: 84126556000973
LOGÍSTICA PALET: Alto: 142 cm Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm Peso: 920 kg
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 180 Unidades venta caja contenedora: 4	Cajas contenedora por palet: 45 CAJAS contenedora por TANDA: 9 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