

Pedro Ximénez Robles



DESCRIPCIÓN BREVE

Vino de uvas pasas Pedro Ximénez. Las uvas son cosechada a mano a mediados de agosto y posteriormente tendidas al sol en las paseras durante cuatro o diez días. Bodegas Robles es una de las pocas bodegas que aún conservan sus propias paseras, un área especialmente reservada (por su orientación geográfica y pendiente suave) para la deshidratación y pasificación de las uvas. Tenemos especial cuidado de que el secado sea regular y homogéneo, por lo que se controla manualmente.

NOTAS DE CATA

Color caoba-ámbar oscuro. Sabor amplio, aromático y equilibrado. Aroma a frutas pasas, dátiles y canela.

GASTRONOMÍA

Constituye un postre en sí mismo; realza la compañía de frutas ácidas, quesos, chocolate negro, helados y sorbetes.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 4 años
GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 32 cm. Largo: 8 cm. Ancho: 8 cm.	Peso: 1,25 kg. Contenido: 750 ml. COD. EAN: 8412655110065
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 12 BOT Alto: 33 cm. Largo: 33,5 cm.	Ancho: 25 cm. Peso: 15 kg. COD. EAN: 84126556000393
LOGÍSTICA PALET: Alto: 170 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 675 kg.
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 540 Unidades venta caja contenedora: 12	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