



DESCRIPCIÓN BREVE

La burbuja natural de la uva Pedro Ximénez.

Robles Brut Nature ha sido elaborado por el método tradicional Champenoise a partir de la vendimia y selección manual de la uva ecológica Pedro Ximénez. Su burbuja persistente es fruto de una doble fermentación en botella en posición horizontal en rima manual a partir de un ensamblaje con vinos generosos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante con reflejos verdosos. Burbuja fina con rosario continuo que forma una corona persistente en el borde de la copa. Aromas a panadería propio de las levaduras sin dejar de mostrar las notas melosas de la uva Pedro Ximénez. Sorprendentes e intensos aromas a frutas tropicales. En boca es redondo, untuoso y bien estructurado. Fresco y envolvente con un toquesutil de amargor. Final largo y armonioso con recuerdos a regaliz.

GASTRONOMÍA

La temperatura ideal para servirlo es entre 8° y 10° C . Combina bien con quesos cremosos de sabor suave, marisco cocido o crudo (vieiras, ostras, navajas, almejas), pescados cocinados de la forma más natural posible sin utilizar salsas pesadas. El sushi es perfecto ya que precisa la acidez del Brut Nature. Postres en los que entren en juego frutas frescas.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 12% vol

CRIANZA: 18 meses en botella

LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 32 cm

Largo: 8,6 cm

Ancho: 8,6 cm

Peso: 1,65 kg

Contenido: 75 cl

COD. EAN: 8412655401170

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 botellas

Alto: 32,5 cm

Largo: 28,5 cm

Ancho: 19,5 cm

Peso: 10 kg

COD. EAN: 84126556001338

LOGÍSTICA PALET:

Alto: 177 cm

Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm

Peso: 870 kg

EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 510

Unidades venta caja contenedora: 6

Cajas contenedora por palet: 85

CAJAS contenedora por TANDA: 17

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