

# Fino Copeo

## 750 ml



### BRÈVE DESCRIPTION

Fino Copeo a vieilli pendant deux ans en fût de chêne américain sous un voile appelé « flor » formé par des levures autochtones. Le système complexe de « Soleras y Criaderas » produit un vin fin très vieux, légèrement rafraîchi chaque année avec des vins plus jeunes. Une expérience unique de maturité et fraîcheur.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur or paillé, pâle brillant. Arôme pointu et délicat (note d'amandes). Sec et léger au palais avec une teneur en alcool de quinze degrés.

### GASTRONOMIE

En apéritif avec des olives bien mûres, des amandes frites et des salaisons comme le thon séché. Il est aussi extraordinaire avec du jambon et de la longe ibérique. Tout simplement anthologique avec des crevettes et des langoustines cuites, ainsi qu'avec des poissons et fruits de mer à la plancha.

### FICHE TECHNIQUE

VARIÉTÉ DE RAISIN : Pedro Ximénez

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15 % vol.

MOYENNE DE VIEILLISSEMENT : 2 ans

APPELLATION D'ORIGINE : Montilla-Moriles

#### UNITÉ LOGISTIQUE :

Hauteur : 30 cm

Longueur : 7 cm

Largeur : 7 cm

Poids : 1,25 kg

Contenu : 750 ml

COD. EAN: 8412655010754

#### LOGISTIQUE BOÎTES

D'EMBALLAGE:

Unités par boîte: 12 bouteilles

Hauteur : 31 cm

Longueur : 30 cm

Largeur : 23,5 cm

Poids : 15 kg

CODE EAN : 84126556000430

#### LOGISTIQUE PALETTE:

Hauteur: 170 cm

Longueur: 120 cm

Largeur : 80 cm

Poids : 920 kg

#### EMBALLAGE PALETTE:

Unités par palette: 720

Unités de vente boîtes

d'emballage : 12

boîtes d'emballage par palette : 60

BOITES d'emballage par RANG : 12

RANGS par palette : 5



### CONTACT

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.44,7 km,  
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140  
www.bodegasrobles.es

Apartado de Correos, 55. 14550 Montilla CÓRDOBA (Espagne)  
bodegasrobles.es info@bodegasrobles.com