

# Fino Patachula



## BRÈVE DESCRIPTION

Vinification biologique. Vieilli sous voile appelé « flor », une couche de levures autochtones qui se développent à la surface du vin, qui l'isolent du contact avec l'oxygène. L'action des levures donnent un arôme extraordinaire au vin.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Des barriques raffinées, soignées selon le système de « criaderas » pour préserver la couleur pâle et brillante qui le caractérise. Une saveur ample, légère et sèche. Un Arôme pointu, avec un goût délicat de fleur et des nuances empyreumatiques.

## 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 : 4 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: 8412655020708

### LOGISTIQUE BOÎTES

#### D'EMBALLAGE:

Unités par boîte : 12 bouteilles

Hauteur : 31 cm

Longueur : 30 cm

Largeur : 23,5 cm

Poids : 15 kg

CODE EAN : 84126556000591

### LOGISTIQUE PALETTE:

Hauteur: 170 cm

Largeur: 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

BOÎTES 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](http://www.bodegasrobles.es)

Apartado de Correos, 55. 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAGNE)  
[bodegasrobles.es](http://bodegasrobles.es) [info@bodegasrobles.com](mailto:info@bodegasrobles.com)