

Piedra Luenga Cream



BRÈVE DESCRIPTION

Vin cream écologique issu d'un mélange soigné de nos vins Oloroso et Pedro Ximénez, qui vieillissent ensemble dans des barriques de chêne américain.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur acajou foncé brillant et limpide. Arôme de café, raisins secs et vieux bois et notes de fruits secs.

GASTRONOMIE

Apéritifs, fromage, olives. Tout aussi excellent avec des fruits secs ou des biscuits. Idéal comme vin de dessert.

FICHE TECHNIQUE

VARIÉTÉ DE RAISIN : Pedro Ximénez DEGRÉ ALCOOLIQUE : 16 % vol.	MOYENNE DE VIEILLISSEMENT : 4 ans APPELLATION D'ORIGINE : Montilla-Moriles
UNITÉ LOGISTIQUE : Hauteur : 28 cm Longueur : 6,5 cm Largeur : 6,5 cm	Poids: 1,25 kg Contenu: 500 ml COD. EAN: 8412655400043
LOGISTIQUE BOÎTES D'EMBALLAGE: Unités par boîte: 12 bouteilles Hauteur : 30 cm Longueur : 27,5 cm	Largeur : 21 cm Poids: 13,5 kg COD. EAN: 84126556000485
LOGISTIQUE PALETTE: Hauteur: 164 cm Longueur: 120 cm	Largeur: 80 cm Poids: 965 kg
EMBALLAGE PALETTE: Unités par palette: 840 Unités de vente boîtes d'emballage : 12	Boîtes d'emballage par palette : 70 BOÎTES d'emballage par RANG : 14 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