

Piedra Luenga Amontillado



BRÈVE DESCRIPTION

Un vin biologique très sec. Les cinq premières années de sa vie il se cultive comme un vin fin : un élevage en dessus du "voile du vin", déterminant pour que le vin acquière (et après conserve) le caractère biologique et la finesse au nez et en bouche. Par la suite, les levures meurent et le vin continue de vieillir durant trois ans avec un processus oxydatif, exposé à l'air, comme un Oloroso. Cette phase est fondamentale pour que le vin intègre les parfums et gagne en concentration, en profondeur et en longueur.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une couleur acajou fantastique. Au nez, une première impression de raisins séchés au soleil, suivi de touches de miel d'acacia, de fruits secs et de légères touches de chêne. Une attaque très fraîche et juteuse, douce, ronde et avec beaucoup de corps. Intense, élégant et délicieux.

GASTRONOMIE

Vin avec du caractère, permettant d'accompagner des plats délicieux et succulents ainsi que des soupes gouteuses. Dans le film El festín de Babette, l'Amontillado est servi avec une soupe de tortues. C'est également un apéritif hivernal. Il accompagne tout aussi bien le poulet rôti, les courgettes au four ou le risotto. C'est aussi un grand apéritif d'hiver et une combinaison fantastique avec un poussin rôti, des courgettes au four ou les risotto. Nous vous conseillons aussi de consommer ce vin autour d'un bon feu de cheminée et un assortiment de noix et de fromages.



FICHE TECHNIQUE

Variété du raisin: Pedro Ximénez	Âge moyen : 8 ans
Graduation alcoolique: 16 % vol	
LOGISTIQUE UNITAIRE: Hauteur: 28 cm Largeur: 6,5 cm Profondeur: 6,5 cm	Poids: 1,25 kg Contenu: 500 ml COD. EAN: 8412655400050
LOGISTIQUE PAR CARTON: Unités par carton: 12 bouteilles Hauteur : 30 cm Largeur : 27,5 cm	Profondeur: 21,5 cm. Poids: 13,5 kg COD. EAN: 84126556000492
LOGISTIQUE PALETTE: Hauteur: 164 cm Largeur: 120 cm	Profondeur: 80 cm Poids: 965 kg
EMBALLAGE PALETTE: Unités par palette: 840 Unités contenu par carton: 12	Cartons contenus par palette: 70 Cartons contenu par lot: 14 Lots 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 (ESPAÑA)
bodegasrobles.es info@bodegasrobles.com