

# Piedra Luenga Fino



## ☐ BRÈVE DESCRIPTION

Un vin Fino biologique, avec une graduation alcoolique naturelle et vieilli dans une barrique de chêne américain pendant deux ans en dessous du voile de levures.

Un élevage biologique. Un voile de levure, une couche de levains autochtones qui se développent sur la surface du vin, en empêchant le contact de celui-ci avec l'oxygène. L'action des levains octroie au vin un parfum extraordinaire.

## ☐ NOTES DE DÉGUSTATION

Parfumé, délicat et puissant. Ses parfums fruités et la fraîcheur se font remarquer, en affirmant sa jeunesse, ils le différencient des autres. Il présente aussi des touches grillées, de levures, d'amandes et de forêts méditerranéennes. En bouche il est chaud et très persistant.

## ☐ GASTRONOMIE

Apéritifs, fruits de mer, sushis et sashimis. C'est l'un des rares vins qui peut parfaitement accompagner des plats qui contiennent du vinaigre. Il accompagne les soupes, les plats cuits à l'étouffée ou sautés.

## ☐ FICHE TECHNIQUE

Variété du raisin: Pedro Ximénez

Âge moyen: 2 ans

Graduation alcoolique: 15 % vol

Dénomination d'origine:  
Montilla-Moriles

### LOGISTIQUE UNITAIRE:

Hauteur: 32 cm  
Largeur: 7,5 cm  
Profondeur: 7,5 cm

Poids: 1,25 kg  
Contenu: 750 ml  
COD. EAN: 8412655400326

### LOGISTIQUE PAR CARTON:

Unités par carton: 6 bouteilles  
Hauteur : 34 cm  
Largeur : 23,5 cm

Profondeur: 16 cm  
Poids: 7,5 kg  
COD. EAN: 84126556001130

### LOGISTIQUE PALETTE:

Hauteur: 182 cm  
Largeur: 120 cm

Profondeur: 80 cm  
Poids: 900 kg

### EMBALLAGE PALETTE:

Unités par palette: 720  
Unités contenu par carton: 6

Cartons contenus par palette: 120  
Cartons contenu par lot: 24  
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