

Piedra Luenga Oloroso



BRÈVE DESCRIPTION

Vin Oloroso biologique, élaboré grâce à un élevage oxydatif et vieilli dans une barrique de chêne américain pendant six ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une couleur acajou intense avec des nuances dorées. Il surprend par une odeur de raisins secs et à la force de l'évolution élégante (une pomme verte), avec des touches raffinées de laurier sec et d'encens. Puissant et harmonique. Glycérique et délicatement gourmand, bien que sec, frais et avec une subtilité aromatique croissante. L'alcool passe inaperçu et fournit une onctuosité à ce vin très aromatique et laisse un très long souvenir

GASTRONOMIE

Le froid tue les nuances de ce vin, ainsi il est conseillé de le servir à seulement un degré de moins que la température ambiante. Une fois ouvert, il peut durer quelques mois dans des conditions parfaites.

On peut le prendre seulement comme apéritif ou vin d'après-midi. Parfait pour accompagner les plats qui incorporent ses ingrédients figues, dattes, sirop d'érable, chocolat, curry ou une sauce de soja. C'est un bon choix pour les poissons fumés, les viandes rouges et les ragoûts de viande.

FICHE TECHNIQUE

Variété du raisin: Pedro Ximénez

Âge moyen: 6 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: 8412655400333

LOGISTIQUE PAR CARTON:

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

Profondeur: 16 cm
Poids: 7,5 kg
COD. EAN: 84126556001147

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