

Piedra Luenga Pedro Ximénez



☐ BRÈVE DESCRIPTION

Un vin écologique de raisins secs Pierre Ximénez.

Les raisins sont récoltés à la main mi-août et par la suite étendus au soleil dans les "paseras" durant quatre ou dix jours. Bodegas Robles est l'une des quelques caves qui possèdent encore leurs propres "paseras", une aire spécialement réservée (par son orientation géographique et pente douce) pour la déshydratation et pacifications des raisins. Nous accordons un soin spécial pour que le séchage soit régulier et homogène, c'est pour cela qu'il est contrôlé manuellement.

☐ NOTES DE DÉGUSTATION

Sa fraîcheur et jeunesse reflètent son système d'élaboration qui n'inclut pas de vieillissement en fûts.

☐ GASTRONOMIE

C'est un vin de dessert que vous pouvez réellement boire et apprécier après quelques verres de vin. C'est un vin pour accompagner des biscuits, des figues, une mousse au chocolat ou une salade de fruits. Il convient également comme accompagnement de fromages crémeux bleus et la confiture de cognassier.

☐ FICHE TECHNIQUE

Variété du raisin: Pedro Ximénez	Âge moyen : Vendange
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: 8412655400357
LOGISTIQUE PAR CARTON: Unités par carton: 6 bouteilles Hauteur : 34 cm Largeur : 23,5 cm	Profondeur: 16 cm Poids: 7,5 kg COD. EAN: 84126556001161
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