

Piedra Luenga Verdejo



BRÈVE DESCRIPTION

Un vin blanc biologique qui combine la fructuosité du raisin Verdejo grâce aux sols et au climat de la campagne de la province de Cordoue.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une couleur jaune pâle avec un liseré aciéré, propre et cristallin. Frais avec des parfums fruités, ce sont les caractéristiques prédominantes dans ce vin, tout en se détachant de la pomme.

Acide avec des notes subtiles de bulbe de fenouil. En bouche il est tendre et charnu avec une fin rafraîchissante.

Le raisin verdejo adopte l'identité du champs cordouan, mûr et hâlé, de fond terreux et le souvenir de la compote de poire, de figues et de dattes. Une bouche bien construite, tendre et juteuse, avec une petite acidité finale qui est rafraîchissante.

GASTRONOMIE

Un excellent apéritif et convient parfaitement comme accompagnement de plats frais et complexes, comme une salade de morue avec de l'orange. Il peut aussi accompagner des fromages, la truite, les fruits de mer et les poissons en général.

FICHE TECHNIQUE

Variété du raisin: Verdejo	Âge moyen : Vendange
Graduation alcoolique: 13 % 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: 8412655111192
LOGISTIQUE PAR CARTON: Unités par carton: 6 bouteilles Hauteur : 34 cm Largeur : 23,5 cm	Profondeur: 16 cm Poids: 7,5 kg COD. EAN: 84126556000218
LOGISTIQUE PALETTE: Hauteur: 184 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