

# Pedro Ximénez

## Robles



### BRÈVE DESCRIPTION

Vin aux raisins secs Pedro Ximénez. Les raisins sont cueillis à la main mi-août puis exposés au soleil dans les zones de passerillage pendant quatre à dix jours. Bodegas Robles est l'un des rares chais qui conservent encore leurs propres zones de passerillage, des espaces spécialement réservés (en raison de leur orientation géographique et des pentes douces) à la déshydratation et au passerillage des raisins. Nous veillons particulièrement à ce que le séchage soit régulier et homogène, ce qui est contrôlé manuellement.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur acajou-ambre foncé. Goût ample, aromatique et équilibré. Arôme de fruits secs, dattes et cannelle.

### GASTRONOMIE

Il s'agit d'un dessert en soi. Il rehausse l'accompagnement de fruits acidulés, fromages, chocolat noir, glaces et sorbets.

### FICHE TECHNIQUE

VARIÉTÉ DE RAISIN : Pedro Ximénez

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15 % vol.

MOYENNE DE VIEILLISSEMENT : 4 ans

APPELLATION D'ORIGINE : Montilla-Moriles

#### UNITÉ LOGISTIQUE :

Hauteur : 32 cm  
Longueur : 8 cm  
Largeur : 8 cm

Poids: 1,25 kg  
Contenu: 750 ml  
COD. EAN: 8412655110065

#### LOGISTIQUE BOÎTES D'EMBALLAGE:

Unités par boîte : 12 bouteilles  
Hauteur : 33 cm  
Longueur : 33,5 cm

Largeur : 25 cm  
Poids : 15 kg  
CODE EAN : 8412656000393

#### LOGISTIQUE PALETTE:

Hauteur: 170 cm  
Longueur: 120 cm

Largeur: 80 cm  
Poids: 675 kg

#### EMBALLAGE PALETTE:

Unités par palette: 540  
Unités de vente boîtes d'emballage: 12

Boîtes d'emballage par palette : 45  
BOÎTES d'emballage par RANG : 9  
RANGS 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 (ESPAGNE)  
bodegasrobles.es info@bodegasrobles.com