



## DESCRIPCIÓN BREVE

Crianza biológica. Envejecido bajo velo de flor, una capa de levaduras autóctonas que se desarrollan en la superficie del vino, impidiendo el contacto de éste con el oxígeno. La acción de las levaduras le otorga al vino un extraordinario aroma.

## NOTAS DE CATA

Exquisitas criaderas cuidadas para mantener el color pálido y brillante que lo caracteriza. Sabor amplio, ligero y seco. Aroma punzante, delicado aroma a flor y empireumáticos.

## GASTRONOMÍA

Como aperitivo con buenas aceitunas bien curadas, almendras fritas y salazones como la mojama. También extraordinario con jamón y lomo ibérico. Con gambas y langostinos cocidos simplemente antológico, así como pescados y mariscos a la plancha.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.	VEJEZ PROMEDIO: 4 años DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
<b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b> Alto: 21,5 cm Largo: 17 cm Ancho: 10 cm	Peso: 3,21 kg. Contenido: 3 l COD. EAN: 8412655401392
<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b> Unidades por caja: 4 Alto: 23,5 cm Largo: 42 cm	Ancho: 18 cm Peso: 12,95 kg COD. EAN: 84126556001451
<b>LOGÍSTICA PALET:</b> Alto: 156 cm Largo: 90 cm	Ancho: 80 cm Peso: 906 kg
<b>EMBALAJE PALET:</b> Unidades por palet: 288 Unidades venta caja contenedora: 4	Cajas contenedora por palet: 72 CAJAS contenedora por TANDA: 12 TANDAS por palet: 6

## CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga N-331, Km. 47,5  
 Apartado de Correos 55, 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)  
 Telf: +34 957 650 063 Fax: +34 957 653 140

bodegasrobles.es  
 info@bodegasrobles.com