



DESCRIPCIÓN BREVE

Fino Copeo ha envejecido durante dos años en barrica de roble americano bajo un velo de flor formado por levaduras autóctonas. El complejo sistema de «Solera y Criaderas» produce un vino fino de gran vejez que es ligeramente refrescado cada año con vinos más jóvenes. Una experiencia única de madurez y frescura.

NOTAS DE CATA

Color oro pajizo, pálido brillante. Aroma punzante y delicado (almendrado). Seco y ligero al paladar con una graduación de quince grados.

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

<p>VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez</p> <p>GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.</p>	<p>VEJEZ PROMEDIO: 2 años</p> <p>DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles</p>
<p>LOGÍSTICA UNIDAD:</p> <p>Alto: 21,5 cm Largo: 17 cm Ancho: 10 cm</p>	<p>Peso: 3,21 kg Contenido: 3 l COD. EAN: 8412655401408</p>
<p>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</p> <p>Unidades por caja: 4 Alto: 23,5 cm Largo: 42 cm</p>	<p>Ancho: 18 cm Peso: 12,95 kg COD. EAN: 84126556001468</p>
<p>LOGÍSTICA PALET:</p> <p>Alto: 156 cm Largo: 90 cm</p>	<p>Ancho: 80 cm Peso: 906 kg</p>
<p>EMBALAJE PALET:</p> <p>Unidades por palet: 288 Unidades venta caja contenedora: 4</p>	<p>Cajas contenedora por palet: 72 CAJAS contenedora por TANDA: 12 TANDAS por palet: 6</p>

CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga N-331, Km.44,7
Apartado de Correos 55, 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140

bodegasrobles.es
info@bodegasrobles.com