



DESCRIPCIÓN BREVE

Vino oloroso elaborado mediante crianza oxidativa y envejecido en barrica de roble americano durante siete años.

NOTAS DE CATA

Color oro viejo caoba. Aroma de solera vieja, toques de barniz, fondo de pastelería y ligeras notas de caramelo tostado, muy bien conjuntado. Boca limpio, sabroso, equilibrado, ligeros toques amargos de la madera con ligera dulcedumbre de la crianza oxidativa, persistente y un punto largo.

GASTRONOMÍA

Muy recomendable de aperitivo acompañando entrantes, perfecto con casi todo tipo de quesos y embutidos ibéricos. En la mesa excelente con guisos, carnes de estructura grasa y de caza. También es una buena alternativa a una copa de sobremesa o acompañado de un buen fuego de chimenea y un surtido de nueces y quesos.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 7 años
GRADO ALCHÓLICO: 17 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 21,5 cm Largo: 17 cm Ancho: 10 cm	Peso: 3,21 kg. Contenido: 3 l COD. EAN: 8412655401415
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 4 Alto: 23,5 cm Largo: 42 cm	Ancho: 18 cm Peso: 12,95 kg COD. EAN: 84126556001475
LOGÍSTICA PALET: Alto: 156 cm Largo: 90 cm	Ancho: 80 cm Peso: 906 kg
EMBALAJE PALET: 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