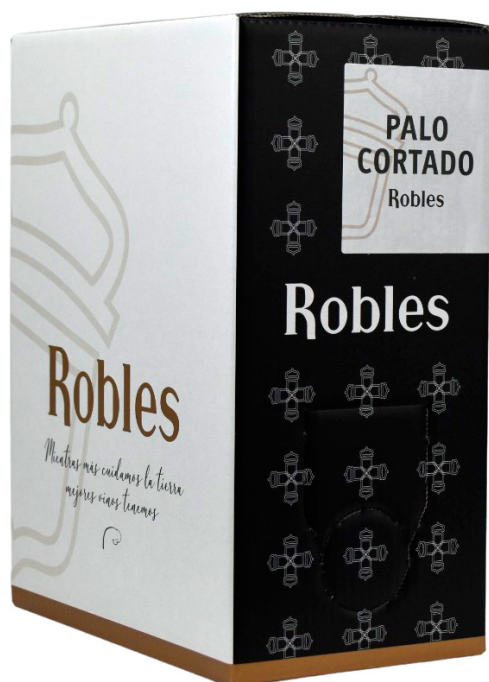


Palo Cortado Robles | 3l



DESCRIPCIÓN BREVE

El refinamiento aromático del Amontillado combinado con la estructura y el cuerpo de un Oloroso. En resumen: Amontillado en la nariz, en la boca Oloroso.

NOTAS DE CATA

De color caoba luminoso, aromático (frutos secos), ampuloso, suave y seco al paladar y de un prolongado y elegante postgusto.

GASTRONOMÍA

Puede acompañar una comida completa, especialmente se toma con frutos secos, quesos muy curados, jamón, consomés y guisos de carne gelatinosa (carrilleras, rabo de toro).

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 2 años
GRADO ALCHÓLICO: 16% 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: 8412655401422
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 4 Alto: 23,5 cm Largo: 42 cm	Ancho: 18 cm Peso: 12,95 kg. COD. EAN: 84126556001482
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