



DESCRIPCIÓN BREVE

Vino de uvas pasas Pedro Ximénez. Las uvas son cosechada a mano a mediados de agosto y posteriormente tendidas al sol en las paseras durante cuatro o diez días. Bodegas Robles es una de las pocas bodegas que aún conservan sus propias paseras, un área especialmente reservada (por su orientación geográfica y pendiente suave) para la deshidratación y pasificación de las uvas. Tenemos especial cuidado de que el secado sea regular y homogéneo, por lo que se controla manualmente.

NOTAS DE CATA

Color caoba-ámbar oscuro. Sabor amplio, aromático y equilibrado. Aroma a frutas pasas, dátiles y canela.

GASTRONOMÍA

Constituye un postre en sí mismo; realza la compañía de frutas ácidas, quesos, chocolate negro, helados y sorbetes.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 4 años
GRADO ALCHÓLICO: 15 % 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: 8412655401439
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 4 Alto: 23,5 cm Largo: 42 cm	Ancho: 18 cm Peso: 12,95 kg COD. EAN: 84126556001499
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