

Piedra Luenga Amontillado



DESCRIPCIÓN BREVE

Vino amontillado ecológico. Los primeros cinco años de su vida se trata como un vino fino: crianza "bajo velo de flor", determinante para que el vino adquiera (y después conserve) el carácter biológico y la finura tanto en nariz como en boca. Posteriormente, la flor muere y el vino continúa envejeciendo durante otros tres años bajo un proceso oxidativo, expuesto al aire, como un oloroso. Esta fase es fundamental para que el vino integre los aromas y gane en concentración, profundidad, largura.

NOTAS DE CATA

Fantástico color caoba. En nariz, una primera impresión de uvas tostadas al sol, seguida de toques de miel de acacia, frutos secos y ligeros toques de roble. Un ataque muy fresco y jugoso, suave, redondo y con mucho cuerpo. Intenso, elegante y delicioso.

GASTRONOMÍA

Vino con carácter, permitiendo acompañar platos sabrosos y succulentos. Sopas llenas de sabor son una gran combinación. En la película El festín de Babette, el Amontillado es servido con la sopa de tortuga. También es un gran aperitivo de invierno y una fantástica combinación con pollo asado, calabacines al horno o risotto de setas. También aconsejamos acompañar este vino con un buen fuego de chimenea y un surtido de nueces y quesos.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 8 años
GRADO ALCHÓLICO: 16 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 31 cm Largo: 6 cm Ancho: 6 cm	Peso: 0,91 kg Contenido: 500 ml COD. EAN: 8412655400050
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 12 BOT Alto: 32 cm Largo: 19,5 cm	Ancho: 26 cm Peso: 11,12 kg COD. EAN: 84126556000492
LOGÍSTICA PALET: Alto: 175 cm Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm Peso: 1000,8 kg
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 1080 Unidades venta caja contenedora: 12	Cajas contenedora por palet: 90 CAJAS contenedora por TANDA: 18 TANDAS por palet: 5



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