

Piedra Luenga Fino



DESCRIPCIÓN BREVE

Vino fino ecológico, con graduación alcohólica natural y envejecido bajo velo de flor en barrica de roble americano durante dos años.

Crianza biológica. Envejecido bajo velo de flor, una capa de levaduras autóctonas que se desarrollan en la superficie del vino, impidiendo el contacto de éste con el oxígeno. La acción de las levaduras le otorga al vino un extraordinario aroma.

NOTAS DE CATA

Fragante, delicado y potente a su vez. Entre sus aromas destacan los frutales y frescos, manteniendo su juventud, que son muy característicos de este fino y lo diferencian de los demás. También presenta aromas a tostado, velo de flor, almendras y monte mediterráneo. En boca es cálido y muy persistente.

GASTRONOMÍA

Aperitivos, marisco, sushi y sashimi. Es uno de los raros vinos que puede acompañar cabalmente a platos que contengan vinagre. Acompaña a sopas, estofados o salteados.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:
Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: 2 años

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
Montilla-Moriles

LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 31 cm
Largo: 6 cm
Ancho: 6 cm

Peso: 0,907 kg
Contenido: 500 ml
COD. EAN: 8412655200407

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 12 BOT
Alto: 32 cm
Largo: 19,5 cm

Ancho: 26 cm
Peso: 11,084 kg.
COD. EAN: 84126556000478

LOGÍSTICA PALET:

Alto: 175 cm
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm
Peso: 997,56 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