

Piedra Luenga Oloroso



DESCRIPCIÓN BREVE

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

NOTAS DE CATA

Color caoba intenso con matices de oro. Sorprende por un olor a pasa inicial y tiene la contundencia de la elegante evolución (manzana verde), con finos añadidos de laurel seco e incienso. Potente y armónico. Glicérico y delicadamente goloso, aunque seco, fresco y con sutileza aromática creciente. El alcohol pasa desapercibido y proporciona untuosidad a un vino muy aromático y que deja un recuerdo muy largo.

GASTRONOMÍA

El frío mata los matices de este vino, por lo que se aconseja servirlo solamente algún grado menos que la temperatura ambiente. Una vez abierto, puede durar varios meses en perfectas condiciones.

Se puede tomar por sí solo como aperitivo o vino de tarde. Perfecto para acompañar platos que incorporen entre sus ingredientes higos, dátiles, jarabe de arce, chocolate, curry o salsa de soja. Es una buena opción para pescados ahumados, carnes rojas, guisos de carne.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:
Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 16 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: 6 años

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
Montilla-Moriles

LOGÍSTICA UNIDAD:

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

Peso: 0,911 kg
Contenido: 500 ml
COD. EAN: 8412655400067

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

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

Ancho: 26 cm
Peso: 11,132 kg
COD. EAN: 84126556000508

LOGÍSTICA PALET:

Alto: 175 cm
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm
Peso: 1001,88 kg

EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 1080
Unidades venta caja conenedora: 12

Cajas conenedora por palet: 90
CAJAS conenedora 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