

Oloroso Abuelo Pepe



BODEGAS ROBLES

MONTILLA



DESCRIPCIÓN BREVE

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

NOTAS DE CATA

Color oro viejo caoba. Aroma de solera vieja, toques de barniz, fondo de pastelería y ligeras notas de caramelo tostado, muy bien conjuntado. Boca limpio, sabroso, equilibrado, ligeros toques amargos de la madera con ligera dulcedumbre de la crianza oxidativa, persistente y un punto largo.

GASTRONOMÍA

Muy recomendable de aperitivo acompañando entrantes, perfecto con casi todo tipo de quesos y embutidos ibéricos. En la mesa excelente con guisos, carnes de estructura grasa y de caza. También es una buena alternativa a una copa de sobremesa o acompañado de un buen fuego de chimenea y un surtido de nueces y quesos.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 7 años
GRADO ALCHÓLICO: 17 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 30 cm. Largo: 7 cm. Ancho: 7 cm.	Peso: 1,25 kg. Contenido: 750 ml. COD. EAN: 8412655110034
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 12 BOT Alto: 31 cm. Largo: 30 cm	Ancho: 23,5 cm. Peso: 15 kg. COD. EAN: 84126556000621
LOGÍSTICA PALET: Alto: 170 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 920 kg
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 720 Unidades venta caja contenedora: 12	Cajas contenedora por palet: 60 CAJAS contenedora por TANDA: 12 TANDAS por palet: 5

CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.47,5 km,
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140
www.bodegasrobles.es

Apartado de Correos, 55. 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)
bodegasrobles.es info@bodegasrobles.com