

Reducción ecológica de Pedro Ximénez



DESCRIPCIÓN BREVE

Reducción obtenida de forma artesanal a fuego lento a partir de nuestro vino ecológico Piedra Luenga Pedro Ximénez. Sin más aportes.

NOTAS DE CATA

Color caoba muy oscuro. Aromas tiernos a pasas, caramelo, miel y café. En boca es untuoso, goloso recuerdo de pasas y ciruelas.

RECOMENDACIONES

Foie a la plancha, carne, helados, quesos frescos, ensaladas

DESCRIPCIÓN

Alcohol: < 0,1 %
Anhídrido Sulfuroso: < 50 mg/l
PH: 4,22
Azúcares reductores: 720 g./l. aprox. (40 ° Be)
Contenido: 250 ml.
Vida útil indicada: 2 años

FORMATO

250 gr

FICHA TÉCNICA

LOGÍSTICA UNIDAD: Peso: 360 grs.
Alto: 24 cm. Contenido: 250 grs.
Largo: 42 cm. COD. EAN: 8412655900116
Ancho: 42 cm.

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Ancho: 14 cm.
Alto: 24,5 cm. Peso: 2,4 kg.
Largo: 9 cm. COD. EAN: 84126556000003

EMBALAJE PALET: Cajas contenedora por palet: 325
Unidades por palet: 1950 CAJAS contenedora por TANDA: 64
Unidades venta caja contenedora: 6 TANDAS por palet: 5

LOGÍSTICA PALET: Ancho: 0,8 cm.
Alto: 137 cm. Peso: 800 kg.
Largo: 1,2 cm

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