

Piedra Luenga Verdejo

Ilustración Miguel Galadí



BODEGAS ROBLES

MONTILLA



DESCRIPCIÓN BREVE

Vino blanco ecológico que combina la frutuosidad de la uva verdejo con el suelo y la temperatura de la campiña cordobesa.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con ribete acerado, limpio y cristalino. Fresco y con aromas a fruta son las características predominantes en este vino, destacando la manzana ácida con sutiles notas de bulbo de hinojo. En boca es tierno y carnoso con un final refrescante.

La uva verdejo adopta la identidad de la campiña cordobesa, madura y tostada, fondo terroso y recuerdo de compota de pera, higos y dátiles. Boca bien construida, tierna y jugosa, con una pequeña acidez final que refresca.

GASTRONOMÍA

Excelente aperitivo y como acompañamiento de platos frescos y complejos, como una ensalada de bacalao con naranja. También puede acompañar quesos para untar, trucha, mariscos y pescados en general.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Verdejo	VEJEZ PROMEDIO: Cosecha
GRADO ALCHÓLICO: 12 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 32 cm Largo: 7,5 cm Ancho: 7,5 cm	Peso: 1,25 kg Contenido: 750 ml COD. EAN: 8412655400319
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 6 botellas Alto: 34 cm Largo: 23,5 cm	Ancho: 16 cm Peso: 7,5 kg COD. EAN: 84126556001123
LOGÍSTICA PALET: Alto: 184 cm Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm Peso: 900 kg
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 720 Unidades venta caja contenedora: 6	Cajas contenedora por palet: 120 CAJAS contenedora por TANDA: 24 TANDAS por palet: 5

CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.44,7 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

Piedra Luenga Tempranillo

Ilustración Miguel Galadí



BODEGAS ROBLES

MONTILLA

DESCRIPCIÓN BREVE

Vino tinto ecológico que combina la frutuosidad de la uva Tempranillo con el suelo y el clima de Andalucía.

Edición Especial Ilustrada. / Ilustración Miguel Galadí

NOTAS DE CATA

Color cereza oscura con capa media alta, limpio y brillante. Aroma goloso frutal, frutas del bosque y notas de yogur. Paladar suave pero complejo con equilibrada acidez.

GASTRONOMÍA

Gracias a sus notas balsámicas refrescantes, el vino marida perfectamente con embutidos y quesos cremosos. Al ser también un vino suave y aterciopelado, se puede acompañar con platos de pasta al pesto, setas o carnes blancas y rojas cocinadas a la brasa. Puede maridar también con pescado azul o rape cocinado.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo	VEJEZ PROMEDIO: Cosecha
GRADO ALCHÓLICO: 13 % vol	
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 32cm Largo: 7,5 cm Ancho: 7,5 cm	Peso: 1,25 kg Contenido: 750 ml COD. EAN: 8412655400340
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 6 botellas Alto: 34 cm Largo: 23,5 cm	Ancho: 16 cm Peso: 7,5 kg COD. EAN: 84126556001154
LOGÍSTICA PALET: Alto: 182 cm Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm Peso: 900 kg
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 720 Unidades venta caja contenedora: 6	Cajas contenedora por palet: 120 CAJAS contenedora por TANDA: 24 TANDAS por palet: 5



CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.44,7 km,
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140
www.bodegasrobles.es

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

Piedra Luenga Fino

Ilustración Miguel Galadí



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	VEJEZ PROMEDIO: 2 años
GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 32 cm Largo: 7,5 cm Ancho: 7,5 cm	Peso: 1,25 kg Contenido: 750 ml COD. EAN: 8412655400326
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 6 botellas Alto: 34 cm. Largo: 23,5 cm.	Ancho: 16 cm. Peso: 7,5 kg. COD. EAN: 84126556001130
LOGÍSTICA PALET: Alto: 184 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 900 kg.
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 720 botellas Unidades venta caja contenedora: 6	Cajas contenedora por palet: 120 CAJAS contenedora por TANDA: 24 TANDAS por palet: 5

CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.44,7 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

Piedra Luenga Oloroso

Ilustración Miguel Galadí



BODEGAS ROBLES

MONTILLA



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: 32 cm.
Largo: 7,5 cm.
Ancho: 7,5 cm.

Peso: 1,25 kg
Contenido: 750 ml
COD. EAN: 8412655400333

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 botellas
Alto: 34 cm
Largo: 23,5 cm

Ancho: 16 cm
Peso: 7,5 kg
COD. EAN: 84126556001147

LOGÍSTICA PALET:

Alto: 184 cm
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm
Peso: 900 kg

EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 720
Unidades venta caja contenedora: 6

Cajas contenedora por palet: 120
CAJAS contenedora por TANDA: 24
TANDAS por palet: 5

CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.44,7 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

Piedra Luenga Pedro Ximénez

Ilustración Miguel Galadí



BODEGAS ROBLES

MONTILLA

DESCRIPCIÓN BREVE

Vino ecológico de uvas pasas Pedro Ximénez. Su frescura y juventud reflejan su sistema de elaboración que no incluye envejecimiento en madera.

Las uvas son cosechada a mano a mediados de agosto y posteriormente tendidas al sol en las paseras durante cuatro o diez días. Bodegas Robles es una de las pocas bodegas que aún conservan sus propias paseras, un área especialmente reservada (por su orientación geográfica y pendiente suave) para la deshidratación y pasificación de las uvas. Tenemos especial cuidado de que el secado sea regular y homogéneo, por lo que se controla manualmente.

NOTAS DE CATA

Color ámbar brillante (recuerda a resina de cerezo). En nariz se despliega un amplio abanico de aromas a jaleas de membrillos y tonos a miel. Vino de gran complejidad, intenso, potente, con fuertes notas de uva pasa, pan de higo, caramelo, frutos secos, con un elegante y original toque a cítricos. Vino muy virtuoso y persistente.

GASTRONOMÍA

Es un vino de postre que realmente puedes beber y disfrutar después de una segunda copa. Es un vino para acompañar bizcochos o braunís, higos, tarta Selva Negra, mousse de chocolate blanca o una fondue de frutas. Es una excelente opción para acompañar los cremosos quesos azules no demasiado fuertes y el dulce de membrillo.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:
Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: Cosecha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
Montilla-Moriles

LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 32 cm.
Largo: 7,5 cm.
Ancho: 7,5 cm.

Peso: 1,25 kg.
Contenido: 750 ml.
COD. EAN: 8412655400357

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 botellas
Alto: 34 cm
Largo: 23,5 cm

Ancho: 16 cm
Peso: 7,5 kg
COD. EAN: 84126556001161

LOGÍSTICA PALET:

Alto: 184 cm
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm
Peso: 900 kg

EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 720
Unidades venta caja contenedora: 6

Cajas contenedora por palet: 120
CAJAS contenedora por TANDA: 24
TANDAS por palet: 5



CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.44,7 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