

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