

## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino cream fruto de la cuidadosa mezcla de nuestros vinos Oloroso y Pedro Ximénez, que envejecen juntos en botas de roble americano.

## NOTAS DE CATA

Color caoba muy oscuro brillante y límpido. Sus aromas meloso a pasas, ciruelas y torrefactos, junto con una acidez equilibrada, hacen un vino armonioso y rico al paladar.

## GASTRONOMÍA

Excelente acompañante de quesos curados, foie y toda clase de postres y helados. Para aperitivo con hielo y rodajas de naranja.

## FICHA TÉCNICA

|  |   |
|--|---|
| VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez<br>GRADO ALCHÓLICO: 16 % vol.                           | VEJEZ PROMEDIO: 5 años<br>DENOMINACIÓN DE ORIGEN:<br>Montilla-Moriles             |
| <b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b><br>Alto: cm.<br>Largo: cm.<br>Ancho: cm.                      | Peso: kg.<br>Contenido: ml.<br>COD. EAN:  |
| <b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b><br>Unidades por caja: BOT<br>Alto: cm.<br>Largo: cm | Ancho: cm.<br>Peso: kg.<br>COD. EAN:  |
| <b>LOGÍSTICA PALET:</b><br>Alto: cm.<br>Largo: cm                                      | Ancho: cm.<br>Peso: kg  |
| <b>EMBALAJE PALET:</b><br>Unidades por palet:<br>Unidades venta caja contenedora:      | Cajas contenedora por palet:<br>CAJAS contenedora por TANDA:<br>TANDAS por palet: |

### 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