

Piedra Luenga Tempranillo



BODEGAS ROBLES
MONTILLA



DESCRIPCIÓN BREVE

Vino tinto ecológico

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: 3 a 5 meses en barrica
GRADO ALCHÓLICO: 12 % vol.	
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 32cm. Largo: 7,5 cm. Ancho: 7,5 cm.	Peso: 1,25 kg. Contenido: 750 ml. COD. EAN: 8412655200179
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 6 BOT Alto: 34 cm. Largo: 23,5 cm	Ancho: 16 cm. Peso: 7,5 kg. COD. EAN: 84126556000423
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.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