

# Pale Cream Patachula



BODEGAS ROBLES  
MONTILLA



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino semidulce Pale Cream, con la frescura característica de un Fino pero con la dulzura de un Cream.

## NOTAS DE CATA

Color dorado, pálido y brillante. Sabor dulce y suave. Aroma de frutos maduros, compotas y fondo almendrado.

## GASTRONOMÍA

Especialmente indicado para acompañar jamón, queso, aceitunas, etc. También excelente con frutos secos o galletas.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 5 años
GRADO ALCHÓLICO: 16 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
<b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b> Alto: 30 cm. Largo: 7 cm. Ancho: 7 cm.	Peso: 1,25 kg. Contenido: 750 ml. COD. EAN: 8412655100004
<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b> Unidades por caja: 12 BOT Alto: 31 cm. Largo: 30 cm	Ancho: 23,5 cm. Peso: 15 kg. COD. EAN: 84126556000386
<b>LOGÍSTICA PALET:</b> Alto: 170 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 920 kg
<b>EMBALAJE PALET:</b> Unidades por palet: 720 Unidades venta caja contenedora: 12	Cajas contenedora por palet: 60 CAJAS contenedora por TANDA: 12 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