

Piedra Luenga Pale Cream



BODEGAS ROBLES
MONTILLA



DESCRIPCIÓN BREVE

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

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado y brillante. Sabor dulce y suave. Aromas a frutos maduros y compotas. De boca amable y seductora, acidez equilibrada.

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: 2 años
GRADO ALCHÓLICO: 16 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 32 cm. Largo: 7,5 cm. Ancho: 7,5 cm.	Peso: 1,25 kg. Contenido: 700 ml. COD. EAN: 8412655200100
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 6 BOT Alto: 34 cm. Largo: 23,5 cm	Ancho: 16 cm. Peso: 7,5 kg. COD. EAN: 84126556000461
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.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