

Sangría Roblesol



BODEGAS ROBLES

MONTILLA

DESCRIPCIÓN BREVE

Bebida refrescante mediterránea, elaborada con vinos tradicionales junto con una selección de extractos naturales de frutas. La preparación tradicional de la sangría es laboriosa; se necesitan diversos ingredientes y al menos una noche en el refrigerador para que los sabores se mezclen.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza picota, muy brillante que denota la juventud del vino base. El vino es de capa muy alta y potente estructura. Intensos aromas cítricos mezclados con frutos rojos muy maduros, con algunas pinceladas de flor de azahar que evocan la primavera en Córdoba. Las notas de frambuesa y naranjas confitadas apuntan a una bebida fresca, dulce y afrutada.

GASTRONOMÍA

Servir fría y sin hielo (entre 6ºy 8º). Lista para tomar sola o acompañada y con gran versatilidad para el maridaje, compartiendo una barbacoa o unas deliciosas tapas.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Moscatel

GRADO ALCHÓLICO: 7 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: 1 año

LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 34 cm.

Largo: 9 cm.

Ancho: 9 cm.

Peso: 1,85 kg.

Contenido: 1,5 l.

COD. EAN: 8412655200261

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 BOT

Alto: 34,5 cm.

Largo: 31,5 cm.

Ancho: 21 cm.

Peso: 11 kg.

COD. EAN: 84126556000379

LOGÍSTICA PALET:

Alto: 185 cm.

Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm.

Peso: 680 kg.

EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 360

Unidades venta caja contenedora: 6

Cajas contenedora por palet: 60

CAJAS contenedora por TANDA: 12

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)
bodegasrobles.es info@bodegasrobles.com