



**BODEGAS ROBLES**  
MONTILLA



**OLIVARES**  
DISTRIBUCIONES

**BODEGAS ROBLES (MONTILLA)**

# Piedra Luenga Verdejo



## DESCRIPCIÓN BREVE

Piedra Luenga Verdejo es un vino ecológico elaborado con la uva blanca Verdejo que crece, bajo un manto de flores silvestres, en nuestro pago de la Casilla del Morcillete. A primera vista, nuestro viñedo ecológico tiene el aire de un jardín salvaje y romántico, aunque nada es accidental: es el resultado de 16 años de investigación reconocidos con el Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica 2014 y Premios Andalucía de Agricultura 2016.

Criado sobre lias finas

Las lias finas permanecen en suspensión después de agitar el vino (gracias al batoneo o battonage). Le aportan, entre otras cosas, untuosidad, complejidad, intensidad, persistencia y estabilidad.

## NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con ribete acerado, limpio y cristalino. Fresco y con aromas a fruta son las características predominantes en este vino, destacando la manzana ácida con sutiles notas de bulbo de hinojo. En boca es tierno y carnoso con un final refrescante.

## GASTRONOMÍA

Excelente aperitivo y como acompañamiento de platos frescos y complejos, como una ensalada de bacalao con naranja. También puede acompañar quesos para untar, trucha, mariscos y pescados en general.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Verdejo	VEJEZ PROMEDIO: Cosecha
GRADO ALCHÓLICO: 13 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
<b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b> Alto: 32 cm. Largo: 7,5 cm. Ancho: 7,5 cm.	Peso: 1,25 kg. Contenido: 750 ml. COD. EAN: 8412655111192
<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b> Unidades por caja: 6 BOT Alto: 34 cm. Largo: 23,5 cm	Ancho: 16 cm. Peso: 7,5 kg. COD. EAN: 84126556000218
<b>LOGÍSTICA PALET:</b> Alto: 184 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 900 kg.
<b>EMBALAJE PALET:</b> Unidades por palet: 720 Unidades venta caja contenedora: 6	Cajas contenedora por palet: 120 CAJAS contenedora por TANDA: 24 TANDAS por palet: 5

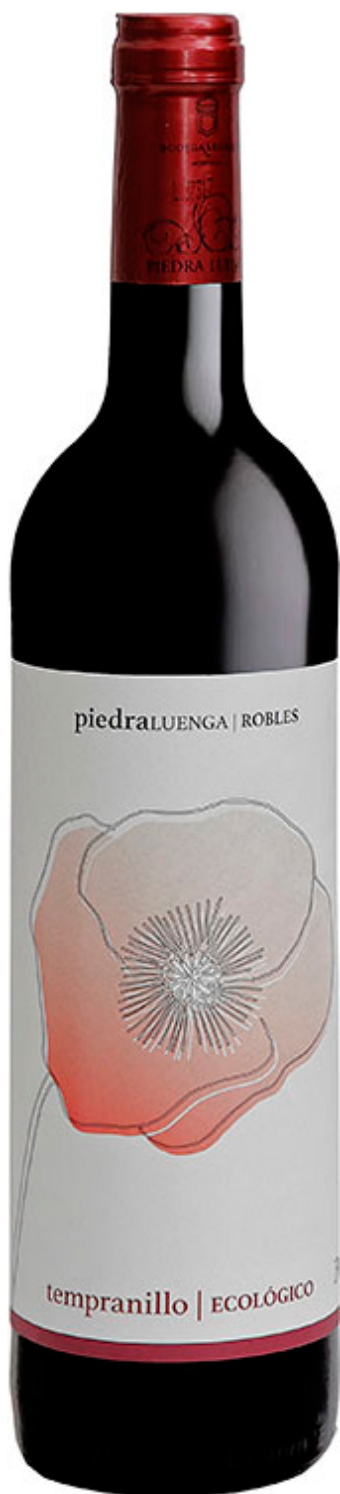


## CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.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

# Piedra Luenga Tempranillo



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino tinto ecológico elaborado con la uva tinta Tempranillo que crece en el viñedo bajo un manto de flores silvestres.

Piedra Luenga Tempranillo fermenta usando las levaduras autóctonas que están presentes en la tierra del viñedo y llegan a la bodega adheridas a la piel de la uva. Las levaduras autóctonas se consiguen después de un año de trabajo en el campo y aportan al vino la identidad del clima y el suelo.

La familia Robles se ha dedicado en Montilla a la elaboración de vinos desde 1927.

Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica 2014

Premios Andalucía de Agricultura 2016

## 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

GRADO ALCHÓLICO: 13 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: Cosecha

### 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.44,7 km,  
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140  
www.bodegasrobles.es

Apartado de Correos, 55. 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)  
info@bodegasrobles.com

# Caprichoso Dulce



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino joven ecológico dulce. Coupage de vino de uvas PEDRO XIMÉNEZ sobremaduradas bajo el sol y vino de uvas frescas VERDEJO con un sutil toque de anhídrido carbónico que le aporta un final en boca divertido, fresco y refrescante. Su amplia gama de frescos aromas a frutas, miel y flores nos hacen viajar a la primavera en el viñedo entre hierbas repletas de inflorescencias y polen.

ORO en MUNDUS VINI 2018, Alemania

Plata en CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2018, Francia

## NOTAS DE CATA

Vino de tonos ámbar/ anaranjado muy brillante con destellos dorados y burbujas de juventud en suspensión. Gran complejidad aromática en nariz. Rico en aromas a miel, piel de naranja, flor de azahar y toques finales de piña y manzana verde. Es sedoso en boca, equilibrado y delicadamente intenso, divertido, goloso y vivaz a la entrada. En el post-gusto nos recuerda de forma increíble a la manzana verde.

Magnífico equilibrio entre la acidez y el azúcar de la Pedro Ximénez pasificada y el carbónico que hace de este vino un final fresco vivaz y divertido.

## GASTRONOMÍA

Macedonias de frutas y chocolates, Hojaldres, Queso Parmesano, Foie, Postres con frutas exóticas y cítricas.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:  
Verdejo y Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 12,5 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: Cosecha

### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 31 cm  
Largo: 6 cm  
Ancho: 6 cm

Peso: 0,95 kg  
Contenido: 500 ml  
COD. EAN: 8412655400807

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 Botellas  
Alto: 32 cm  
Largo: 22 cm

Ancho: 15 cm  
Peso: 5,77 kg  
COD. EAN: 84126556001185

### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 90 cm  
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm  
Peso: 370 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)  
info@bodegasrobles.com

# Patachula en rama



## DESCRIPCIÓN BREVE

“En Rama” es el vino que extraemos en bodega -directamente de la bota-, que no ha sido sometido a los procesos habituales de clarificación y filtración. Es el vino en su estado más delicado, con todo el color, cuerpo y aromas que aporta el velo de flor. Realizamos las sacas mínimas de este vino, para mantener la flor de la solera de nuestro vino Patachula.

## NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con rasgos dorados. Nariz muy intensa, aromas a levaduras de flor, a manzanas maduras y a su vez fresco. En boca muy persistente y con un retrogusto muy ricos tostados y velo de flor.

## GASTRONOMÍA

Perfecto con pescados y mariscos especialmente los salados, (anchoas, mojama etc). Por su baja acidez, combina de forma extraordinaria con gazpachos, pescados en adobo y ensaladas con vinagre.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: vino en rama
GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
<b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b> Alto: 24,5 cm. Largo: 18,5 cm. Ancho: 12,5 cm.	Peso: 5 kg. Contenido: 5 l. COD. EAN: 8412655400708
<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b> Unidades por caja: 4 BOT Alto: 25,5 cm. Largo: 39 cm.	Ancho: 27 cm. Peso: 20 kg. COD. EAN: 84126556000973
<b>LOGÍSTICA PALET:</b> Alto: 142 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 920 kg.
<b>EMBALAJE PALET:</b> Unidades por palet: 180 Unidades venta caja contenedora: 4	Cajas contenedora por palet: 45 CAJAS contenedora por TANDA: 9 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

# Piedra Luenga Fino

## Ilustración



### DESCRIPCIÓN BREVE

Vino fino ecológico, con graduación alcohólica natural y envejecido bajo velo de flor en bodega de roble americano durante dos años.

Crianza biológica. Envejecido bajo velo de flor, una capa de levaduras autóctonas que se desarrollan en la superficie del vino, impidiendo el contacto de éste con el oxígeno. La acción de las levaduras le otorga al vino un extraordinario aroma.

### NOTAS DE CATA

Fragante, delicado y potente a su vez. Entre sus aromas destacan los frutales y frescos, manteniendo su juventud, que son muy característicos de este fino y lo diferencian de los demás. También presenta aromas a tostado, velo de flor, almendras y monte mediterráneo. En boca es cálido y muy persistente.

### GASTRONOMÍA

Aperitivos, marisco, sushi y sashimi. Es uno de los raros vinos que puede acompañar cabalmente a platos que contengan vinagre. Acompaña a sopas, estofados o salteados.

### FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:  
Pedro Ximénez

VEJEZ PROMEDIO: 2 años

GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:  
Montilla-Moriles

#### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 32 cm  
Largo: 7,5 cm  
Ancho: 7,5 cm

Peso: 1,25 kg  
Contenido: 750 ml  
COD. EAN: 8412655400326

#### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 botellas  
Alto: 34 cm.  
Largo: 23,5 cm.

Ancho: 16 cm.  
Peso: 7,5 kg.  
COD. EAN: 84126556001130

#### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 184 cm.  
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm.  
Peso: 900 kg.

#### EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 720 botellas  
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.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

# Piedra Luenga Verdejo

## Ilustración



### DESCRIPCIÓN BREVE

Vino blanco ecológico que combina la frutuosidad de la uva verdejo con el suelo y la temperatura de la campiña cordobesa.

### NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con ribete acerado, limpio y cristalino. Fresco y con aromas a fruta son las características predominantes en este vino, destacando la manzana ácida con sutiles notas de bulbo de hinojo. En boca es tierno y carnoso con un final refrescante.

La uva verdejo adopta la identidad de la campiña cordobesa, madura y tostada, fondo terroso y recuerdo de compota de pera, higos y dátiles. Boca bien construida, tierna y jugosa, con una pequeña acidez final que refresca.

### GASTRONOMÍA

Excelente aperitivo y como acompañamiento de platos frescos y complejos, como una ensalada de bacalao con naranja. También puede acompañar quesos para untar, trucha, mariscos y pescados en general.

### FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Verdejo	VEJEZ PROMEDIO: Cosecha
GRADO ALCHÓLICO: 12 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
<b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b> Alto: 32 cm Largo: 7,5 cm Ancho: 7,5 cm	Peso: 1,25 kg Contenido: 750 ml COD. EAN: 8412655400319
<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b> Unidades por caja: 6 botellas Alto: 34 cm Largo: 23,5 cm	Ancho: 16 cm Peso: 7,5 kg COD. EAN: 84126556001123
<b>LOGÍSTICA PALET:</b> Alto: 184 cm Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm Peso: 900 kg
<b>EMBALAJE PALET:</b> 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.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

# Piedra Luenga Oloroso

## Ilustración



### DESCRIPCIÓN BREVE

Vino oloroso ecológico, elaborado mediante crianza oxidativa y envejecido en barrica de roble americano durante seis años.

### NOTAS DE CATA

Color caoba intenso con matices de oro. Sorprende por un olor a pasa inicial y tiene la contundencia de la elegante evolución (manzana verde), con finos añadidos de laurel seco e incienso. Potente y armónico. Glicérico y delicadamente goloso, aunque seco, fresco y con sutileza aromática creciente. El alcohol pasa desapercibido y proporciona untuosidad a un vino muy aromático y que deja un recuerdo muy largo.

### GASTRONOMÍA

El frío mata los matices de este vino, por lo que se aconseja servirlo solamente algún grado menos que la temperatura ambiente. Una vez abierto, puede durar varios meses en perfectas condiciones.

Se puede tomar por sí solo como aperitivo o vino de tarde. Perfecto para acompañar platos que incorporen entre sus ingredientes higos, dátiles, jarabe de arce, chocolate, curry o salsa de soja. Es una buena opción para pescados ahumados, carnes rojas, guisos de carne.

### FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:  
Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 16 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: 6 años

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:  
Montilla-Moriles

#### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 32 cm.  
Largo: 7,5 cm.  
Ancho: 7,5 cm.

Peso: 1,25 kg  
Contenido: 750 ml  
COD. EAN: 8412655400333

#### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 botellas  
Alto: 34 cm  
Largo: 23,5 cm

Ancho: 16 cm  
Peso: 7,5 kg  
COD. EAN: 84126556001147

#### 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.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

# Piedra Luenga Pedro Ximénez | Ilustración



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino ecológico de uvas pasas Pedro Ximénez. Su frescura y juventud reflejan su sistema de elaboración que no incluye envejecimiento en madera.

Las uvas son cosechadas a mano a mediados de agosto y posteriormente tendidas al sol en las paseras durante cuatro o diez días. Bodegas Robles es una de las pocas bodegas que aún conservan sus propias paseras, un área especialmente reservada (por su orientación geográfica y pendiente suave) para la deshidratación y pasificación de las uvas. Tenemos especial cuidado de que el secado sea regular y homogéneo, por lo que se controla manualmente.

## NOTAS DE CATA

Color ámbar brillante (recuerda a resina de cerezo). En nariz se despliega un amplio abanico de aromas a jaleas de membrillos y tonos a miel. Vino de gran complejidad, intenso, potente, con fuertes notas de uva pasa, pan de higo, caramelo, frutos secos, con un elegante y original toque a cítricos. Vino muy virtuoso y persistente.

## GASTRONOMÍA

Es un vino de postre que realmente puedes beber y disfrutar después de una segunda copa. Es un vino para acompañar bizcochos o braunís, higos, tarta Selva Negra, mousse de chocolate blanca o una fondue de frutas. Es una excelente opción para acompañar los cremosos quesos azules no demasiado fuertes y el dulce de membrillo.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:  
Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: Cosecha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:  
Montilla-Moriles

### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 32 cm.  
Largo: 7,5 cm.  
Ancho: 7,5 cm.

Peso: 1,25 kg.  
Contenido: 750 ml.  
COD. EAN: 8412655400357

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 botellas  
Alto: 34 cm  
Largo: 23,5 cm

Ancho: 16 cm  
Peso: 7,5 kg  
COD. EAN: 84126556001161

### 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.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

# Piedra Luenga Tempranillo

## Ilustración



### DESCRIPCIÓN BREVE

Vino tinto ecológico que combina la frutuosidad de la uva Tempranillo con el suelo y el clima de Andalucía.

Edición Especial Ilustrada. / Ilustración Miguel Galadí

### 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: Cosecha
GRADO ALCHÓLICO: 13 % vol	
<b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b> Alto: 32cm Largo: 7,5 cm Ancho: 7,5 cm	Peso: 1,25 kg Contenido: 750 ml COD. EAN: 8412655400340
<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b> Unidades por caja: 6 botellas Alto: 34 cm Largo: 23,5 cm	Ancho: 16 cm Peso: 7,5 kg COD. EAN: 84126556001154
<b>LOGÍSTICA PALET:</b> Alto: 182 cm Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm Peso: 900 kg
<b>EMBALAJE PALET:</b> 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.44,7 km,  
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140  
www.bodegasrobles.es

Apartado de Correos, 55. 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)  
info@bodegasrobles.com

# Piedra Luenga Fino labotelladelvino 5l



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino fino ecológico, con graduación alcohólica natural y envejecido bajo velo de flor en bodega de roble americano durante dos años.

labotelladelvino de Bodegas Robles lleva nuestra filosofía al envase: vino de calidad en un envase razonable. La caja de 5l. permite su conservación en óptimas condiciones hasta el momento de ser servido y la botella presenta una ilustración de Miguel Galadí que presta especial atención a la propia visibilidad del vino.

Cada vez que rellenamos una botelladelvino, estamos evitando la emisión de 500g de CO<sub>2</sub> a la atmósfera, según un estudio realizado por CO<sub>2</sub> Consulting para Bodegas Robles.

## NOTAS DE CATA

Fragante, delicado y potente a su vez. Entre sus aromas destacan los frutales y frescos, manteniendo su juventud, que son muy característicos de este fino y lo diferencian de los demás. También presenta aromas a tostado, velo de flor, almendras y monte mediterráneo. En boca es cálido y muy persistente.

## GASTRONOMÍA

Aperitivos, marisco, sushi y sashimi. Es uno de los raros vinos que puede acompañar cabalmente a platos que contengan vinagre. Acompaña a sopas, estofados o salteados.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:  
Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: 2 años

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:  
Montilla-Moriles

### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 29,5 cm.  
Largo: 22,5 cm.  
Ancho: 25,5 cm.

Peso: 15 kg.  
Contenido: 15 l.  
COD. EAN: 8412655400609

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 60 BOT  
Alto: 29,5 cm.  
Largo: 22,5 cm.

Ancho: 25,5 cm.  
Peso: 15 kg.  
COD. EAN: 8412655400609

### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 132 cm.  
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm.  
Peso: 920 kg.

### EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 60  
Unidades venta caja contenedora: 60

Cajas contenedora por palet: 60  
CAJAS contenedora por TANDA: 15  
TANDAS por palet: 4



## 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

# Piedra Luenga Fino labotelladelvino 15l



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino fino ecológico, con graduación alcohólica natural y envejecido bajo velo de flor en bodega de roble americano durante dos años.

labotelladelvino de Bodegas Robles lleva nuestra filosofía al envase: vino de calidad en un envase razonable. La caja de 5l. permite su conservación en óptimas condiciones hasta el momento de ser servido y la botella presenta una ilustración de Miguel Galadí que presta especial atención a la propia visibilidad del vino.

Cada vez que rellenamos una botelladelvino, estamos evitando la emisión de 500g de CO<sub>2</sub> a la atmósfera, según un estudio realizado por CO<sub>2</sub> Consulting para Bodegas Robles.

## NOTAS DE CATA

Fragante, delicado y potente a su vez. Entre sus aromas destacan los frutales y frescos, manteniendo su juventud, que son muy característicos de este fino y lo diferencian de los demás. También presenta aromas a tostado, velo de flor, almendras y monte mediterráneo. En boca es cálido y muy persistente.

## GASTRONOMÍA

Aperitivos, marisco, sushi y sashimi. Es uno de los raros vinos que puede acompañar cabalmente a platos que contengan vinagre. Acompaña a sopas, estofados o salteados.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:  
Pedro Ximénez

VEJEZ PROMEDIO: 2 años

GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:  
Montilla-Moriles

### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 29,5 cm.  
Largo: 22,5 cm.  
Ancho: 25,5 cm.

Peso: 15 kg.  
Contenido: 15 l.  
COD. EAN: 8412655400609

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 60 BOT  
Alto: 29,5 cm.  
Largo: 22,5 cm.

Ancho: 25,5 cm.  
Peso: 15 kg.  
COD. EAN: 8412655400609

### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 132 cm.  
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm.  
Peso: 920 kg.

### EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 60  
Unidades venta caja contenedora: 60

Cajas contenedora por palet: 60  
CAJAS contenedora por TANDA: 15  
TANDAS por palet: 4



## 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

# Piedra Luenga Oloroso labotelladelvino 5l



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino oloroso ecológico, elaborado mediante crianza oxidativa y envejecido en barrica de roble americano durante seis años.

labotelladelvino de Bodegas Robles lleva nuestra filosofía al envase: vino de calidad en un envase razonable. La cajas de 5l. permite su conservación en óptimas condiciones hasta el momento de ser servido y la botella presenta una ilustración de Miguel Galadí que presta especial atención a la propia visibilidad del vino. Cada vez que rellenamos una botelladelvino, estamos evitando la emisión de 500g de CO2 a la atmósfera, según un estudio realizado por CO2 Consulting para Bodegas Robles.

## NOTAS DE CATA

Color caoba intenso con matices de oro. Sorprende por un olor a pasa inicial y tiene la contundencia de la elegante evolución (manzana verde), con finos añadidos de laurel seco e incienso. Potente y armónico. Glicérico y delicadamente goloso, aunque seco, fresco y con sutileza aromática creciente. El alcohol pasa desapercibido y proporciona untuosidad a un vino muy aromático y que deja un recuerdo muy largo.

## GASTRONOMÍA

El frío mata los matices de este vino, por lo que se aconseja servirlo solamente algún grado menos que la temperatura ambiente. Una vez abierto, puede durar varios meses en perfectas condiciones.

Se puede tomar por sí solo como aperitivo o vino de tarde. Perfecto para acompañar platos que incorporen entre sus ingredientes higos, dátiles, jarabe de arce, chocolate, curry o salsa de soja. Es una buena opción para pescados ahumados, carnes rojas, guisos de carne.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 6 años
GRADO ALCHÓLICO: 16 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 24,5 cm. Largo: 12,5 cm. Ancho: 18,5 cm.	Peso: 5 kg. Contenido: 5 l. COD. EAN: 8412655400579
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 4 BOT Alto: 25,5 cm. Largo: 39 cm.	Ancho: 27 cm. Peso: 20 kg. COD. EAN: 84126556000898
LOGÍSTICA PALET: Alto: 142 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 920 kg.
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 180 Unidades venta caja contenedora: 4	Cajas contenedora por palet: 45 CAJAS contenedora por TANDA: 9 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

# Piedra Luenga Oloroso labotelladelvino 15l



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino oloroso ecológico, elaborado mediante crianza oxidativa y envejecido en bodega de roble americano durante seis años.

labotelladelvino de Bodegas Robles lleva nuestra filosofía al envase: vino de calidad en un envase razonable. La caja de 5l. permite su conservación en óptimas condiciones hasta el momento de ser servido y la botella presenta una ilustración de Miguel Galadí que presta especial atención a la propia visibilidad del vino. Cada vez que rellenamos una botelladelvino, estamos evitando la emisión de 500g de CO<sub>2</sub> a la atmósfera, según un estudio realizado por CO<sub>2</sub> Consulting para Bodegas Robles.

## NOTAS DE CATA

Color caoba intenso con matices de oro. Sorprende por un olor a pasa inicial y tiene la contundencia de la elegante evolución (manzana verde), con finos añadidos de laurel seco e incienso. Potente y armónico. Glicérico y delicadamente goloso, aunque seco, fresco y con sutileza aromática creciente. El alcohol pasa desapercibido y proporciona untuosidad a un vino muy aromático y que deja un recuerdo muy largo.

## GASTRONOMÍA

El frío mata los matices de este vino, por lo que se aconseja servirlo solamente algún grado menos que la temperatura ambiente. Una vez abierto, puede durar varios meses en perfectas condiciones.

Se puede tomar por sí solo como aperitivo o vino de tarde. Perfecto para acompañar platos que incorporen entre sus ingredientes higos, dátiles, jarabe de arce, chocolate, curry o salsa de soja. Es una buena opción para pescados ahumados, carnes rojas, guisos de carne.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	VEJEZ PROMEDIO: 6 años
GRADO ALCHÓLICO: 16 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
<b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b> Alto: 29,5 cm. Largo: 22,5 cm. Ancho: 25,5 cm.	Peso: 15 kg. Contenido: 15 l. COD. EAN: 8412655400623
<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b> Unidades por caja: 60 BOT Alto: 29,5 cm. Largo: 22,5 cm.	Ancho: 25,5 cm. Peso: 15 kg. COD. EAN: 8412655400623
<b>LOGÍSTICA PALET:</b> Alto: 132 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 920 kg.
<b>EMBALAJE PALET:</b> Unidades por palet: 60 Unidades venta caja contenedora: 60	Cajas contenedora por palet: 60 CAJAS contenedora por TANDA: 15 TANDAS por palet: 4



## 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

# Piedra Luenga Pedro Ximénez labotelladelvino 5l



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino ecológico de uvas pasas Pedro Ximénez. Su frescura y juventud reflejan su sistema de elaboración que no incluye envejecimiento en madera. labotelladelvino de Bodegas Robles lleva nuestra filosofía al envase: vino de calidad en un envase razonable. La cajas de 5l. permite su conservación en óptimas condiciones hasta el momento de ser servido y la botella presenta una ilustración de Miguel Galadí que presta especial atención a la propia visibilidad del vino. Cada vez que rellenamos una botelladelvino, estamos evitando la emisión de 500g de CO2 a la atmósfera, según un estudio realizado por CO2 Consulting para Bodegas Robles.

## NOTAS DE CATA

Color ámbar brillante (recuerda a resina de cerezo). En nariz se despliega un amplio abanico de aromas a jaleas de membrillos y tonos a miel. Vino de gran complejidad, intenso, potente, con fuertes notas de uva pasa, pan de higo, caramelo, frutos secos, con un elegante y original toque a cítricos. Vino muy virtuoso y persistente.

## GASTRONOMÍA

Es un vino de postre que realmente puedes beber y disfrutar después de una segunda copa. Es un vino para acompañar bizcochos o brownies, higos, tarta Selva Negra, mousse de chocolate blanca o una fondue de frutas. Es una excelente opción para acompañar los cremosos quesos azules no demasiado fuertes y el dulce de membrillo.

## FICHA TÉCNICA

**VARIEDAD DE UVA:**  
Pedro Ximénez

**VEJEZ PROMEDIO:** Cosecha

**GRADO ALCHÓLICO:** 15 % vol.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**  
Montilla-Moriles

### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 24,5 cm.  
Largo: 12,5 cm.  
Ancho: 18,5 cm.

Peso: 5 kg.  
Contenido: 5 l.  
COD. EAN: 8412655400562

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 4 BOT  
Alto: 25,5 cm.  
Largo: 39 cm.

Ancho: 27 cm.  
Peso: 20 kg.  
COD. EAN: 84126556000881

### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 142 cm.  
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm.  
Peso: 920 kg.

### EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 180  
Unidades venta caja contenedora: 4

Cajas contenedora por palet: 45  
CAJAS contenedora por TANDA: 9  
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

# Piedra Luenga Pedro Ximénez labotelladelvino 15l



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino ecológico de uvas pasas Pedro Ximénez. Su frescura y juventud reflejan su sistema de elaboración que no incluye envejecimiento en madera. labotelladelvino de Bodegas Robles lleva nuestra filosofía al envase: vino de calidad en un envase razonable. La cajas de 5l. permite su conservación en óptimas condiciones hasta el momento de ser servido y la botella presenta una ilustración de Miguel Galadí que presta especial atención a la propia visibilidad del vino. Cada vez que rellenamos una botelladelvino, estamos evitando la emisión de 500g de CO<sub>2</sub> a la atmósfera, según un estudio realizado por CO<sub>2</sub> Consulting para Bodegas Robles.

## NOTAS DE CATA

Color ámbar brillante (recuerda a resina de cerezo). En nariz se despliega un amplio abanico de aromas a jaleas de membrillos y tonos a miel. Vino de gran complejidad, intenso, potente, con fuertes notas de uva pasa, pan de higo, caramelo, frutos secos, con un elegante y original toque a cítricos. Vino muy virtuoso y persistente.

## GASTRONOMÍA

Es un vino de postre que realmente puedes beber y disfrutar después de una segunda copa. Es un vino para acompañar bizcochos o brownies, higos, tarta Selva Negra, mousse de chocolate blanca o una fondue de frutas. Es una excelente opción para acompañar los cremosos quesos azules no demasiado fuertes y el dulce de membrillo.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:  
Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: Cosecha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:  
Montilla-Moriles

### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 29,5 cm.  
Largo: 22,5 cm.  
Ancho: 25,5 cm.

Peso: 15 kg.  
Contenido: 15 l.  
COD. EAN: 8412655400616

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 60 BOT  
Alto: 29,5 cm.  
Largo: 22,5 cm.

Ancho: 25,5 cm.  
Peso: 15 kg.  
COD. EAN: 8412655400616

### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 132 cm.  
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm.  
Peso: 920 kg.

### EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 60  
Unidades venta caja contenedora: 60

Cajas contenedora por palet: 60  
CAJAS contenedora por TANDA: 15  
TANDAS por palet: 4



## 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

# Piedra Luenga Tempranillo labotelladelvino 5l



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino tinto ecológico que combina la frutuosidad de la uva Tempranillo con el suelo y el clima de Andalucía..

labotelladelvino de Bodegas Robles lleva nuestra filosofía al envase: vino de calidad en un envase razonable. La cajas de 5l. permite su conservación en óptimas condiciones hasta el momento de ser servido y la botella presenta una ilustración de Miguel Galadí que presta especial atención a la propia visibilidad del vino. Cada vez que rellenamos una botelladelvino, estamos evitando la emisión de 500g de CO2 a la atmósfera, según un estudio realizado por CO2 Consulting para Bodegas Robles.

## 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

GRADO ALCHÓLICO: 13 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: Cosecha

### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 24,5 cm.  
Largo: 12,5 cm.  
Ancho: 18,5 cm.

Peso: 5 kg.  
Contenido: 5 l.  
COD. EAN: 8412655400586

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 4 BOT  
Alto: 25,5 cm.  
Largo: 39 cm

Ancho: 27 cm.  
Peso: 20 kg.  
COD. EAN: 84126556000904

### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 142 cm.  
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm.  
Peso: 920 kg.

### EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 180  
Unidades venta caja contenedora: 4

Cajas contenedora por palet: 45  
CAJAS contenedora por TANDA: 9  
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)  
info@bodegasrobles.com

# Piedra Luenga Tempranillo labotelladelvino 15l



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino tinto ecológico que combina la frutuosidad de la uva Tempranillo con el suelo y el clima de Andalucía.

labotelladelvino de Bodegas Robles lleva nuestra filosofía al envase: vino de calidad en un envase razonable. La cajas de 5l. permite su conservación en óptimas condiciones hasta el momento de ser servido y la botella presenta una ilustración de Miguel Galadí que presta especial atención a la propia visibilidad del vino. Cada vez que rellenamos una botelladelvino, estamos evitando la emisión de 500g de CO<sub>2</sub> a la atmósfera, según un estudio realizado por CO<sub>2</sub> Consulting para Bodegas Robles.

## 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: Cosecha

GRADO ALCHÓLICO: 13 % vol.

### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 29,5 cm.  
Largo: 22,5 cm.  
Ancho: 25,5 cm.

Peso: 15 kg.  
Contenido: 15 l.  
COD. EAN: 8412655400630

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 60 BOT  
Alto: 29,5 cm.  
Largo: 22,5 cm

Ancho: 25,5 cm.  
Peso: 15 kg.  
COD. EAN: 8412655400630

### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 132 cm.  
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm.  
Peso: 920 kg.

### EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 60  
Unidades venta caja contenedora: 60

Cajas contenedora por palet: 60  
CAJAS contenedora por TANDA: 15  
TANDAS por palet: 4



## 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)  
info@bodegasrobles.com

# Piedra Luenga Verdejo labotelladelvino 5l



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino blanco ecológico que combina la frutuosidad de la uva verdejo con el suelo y la temperatura de la campiña cordobesa labotelladelvino de Bodegas Robles lleva nuestra filosofía al envase: vino de calidad en un envase razonable. La cajas de 5l. permite su conservación en óptimas condiciones hasta el momento de ser servido y la botella presenta una ilustración de Miguel Galadí que presta especial atención a la propia visibilidad del vino. Cada vez que rellenamos una botelladelvino, estamos evitando la emisión de 500g de CO2 a la atmósfera, según un estudio realizado por CO2 Consulting para Bodegas Robles.

## NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con ribete acerado, limpio y cristalino. Fresco y con aromas a fruta son las características predominantes en este vino, destacando la manzana ácida con sutiles notas de bulbo de hinojo. En boca es tierno y carnoso con un final refrescante.

La uva verdejo adopta la identidad de la campiña cordobesa, madura y tostada, fondo terroso y recuerdo de compota de pera, higos y dátiles. Boca bien construida, tierna y jugosa, con una pequeña acidez final que refresca.

## GASTRONOMÍA

Excelente aperitivo y como acompañamiento de platos frescos y complejos, como una ensalada de bacalao con naranja. También puede acompañar quesos para untar, trucha, mariscos y pescados en general.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Verdejo	VEJEZ PROMEDIO: Cosecha
GRADO ALCHÓLICO: 12 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
<b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b> Alto: 24,5 cm. Largo: 12,5 cm. Ancho: 18,5 cm.	Peso: 5 kg. Contenido: 5 l. COD. EAN: 8412655400593
<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b> Unidades por caja: 4 BOT Alto: 25,5 cm. Largo: 39 cm	Ancho: 27 cm. Peso: 20 kg. COD. EAN: 84126556000911
<b>LOGÍSTICA PALET:</b> Alto: 142 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 920 kg.
<b>EMBALAJE PALET:</b> Unidades por palet: 180 Unidades venta caja contenedora: 4	Cajas contenedora por palet: 45 CAJAS contenedora por TANDA: 9 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

# Piedra Luenga Verdejo labotelladelvino 15l



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino blanco ecológico que combina la frutuosidad de la uva verdejo con el suelo y la temperatura de la campiña cordobesa. labotelladelvino de Bodegas Robles lleva nuestra filosofía al envase: vino de calidad en un envase razonable. La cajas de 5l. permite su conservación en óptimas condiciones hasta el momento de ser servido y la botella presenta una ilustración de Miguel Galadí que presta especial atención a la propia visibilidad del vino. Cada vez que rellenamos una botelladelvino, estamos evitando la emisión de 500g de CO<sub>2</sub> a la atmósfera, según un estudio realizado por CO<sub>2</sub> Consulting para Bodegas Robles.

## NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con ribete acerado, limpio y cristalino. Fresco y con aromas a fruta son las características predominantes en este vino, destacando la manzana ácida con sutiles notas de bulbo de hinojo. En boca es tierno y carnoso con un final refrescante.

La uva verdejo adopta la identidad de la campiña cordobesa, madura y tostada, fondo terroso y recuerdo de compota de pera, higos y dátiles. Boca bien construida, tierna y jugosa, con una pequeña acidez final que refresca.

## GASTRONOMÍA

Excelente aperitivo y como acompañamiento de platos frescos y complejos, como una ensalada de bacalao con naranja. También puede acompañar quesos para untar, trucha, mariscos y pescados en general.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Verdejo	VEJEZ PROMEDIO: Cosecha
GRADO ALCHÓLICO: 12 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
<b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b> Alto: 29,5 cm. Largo: 22,5 cm. Ancho: 25,5 cm.	Peso: 15 kg. Contenido: 15 l. COD. EAN: 8412655400647
<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b> Unidades por caja: 60 BOT Alto: 29,5 cm. Largo: 22,5 cm	Ancho: 25,5 cm. Peso: 15 kg. COD. EAN: 8412655400647
<b>LOGÍSTICA PALET:</b> Alto: 132 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 920 kg.
<b>EMBALAJE PALET:</b> Unidades por palet: 60 Unidades venta caja contenedora: 60	Cajas contenedora por palet: 60 CAJAS contenedora por TANDA: 15 TANDAS por palet: 4



## 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



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vermut de Robles Macerado por el Tiempo | La base de VRMT Robles es nuestro vino Oloroso ecológico que ha envejecido durante ocho años en barricas de roble que le aporta un elegante aroma a vainilla. Un ligero toque de Pedro Ximénez despliega un amplio abanico de aromas a jalea de membrillo y tonos a miel.

Un manto de lavanda, amapolas, romero, tréboles y plantas silvestres invade nuestro viñedo y alimenta nuestras vides. El VRMT de Robles se macera con diez de estas plantas aromáticas en un intento por trasladar al vermouth la experiencia completa de nuestro viñedo.

Nuestro enólogo Miguel ha incorporado al VERMUT de Robles aromas y recuerdos de la gastronomía andalusí y es el responsable de su equilibrio entre dulce, amargo y ácido que permite una prolongada presencia de sus aromas en el paladar y nariz. Para ello ha sido fundamental el estudio de las especias andalusíes, especialmente el clavo y la canela.

## NOTAS DE CATA

Aroma a vainilla, jalea de membrillo y tonos a miel. Entre los aromas especiados destacan el ajeno, la genciana y el sauco. El clavo y la canela son los principales responsables del aroma cálido andalusí característico de nuestro vermouth,

## GASTRONOMÍA

Aceitunas, quesos, jamón, embutidos, ahumados, mejillones, almejas. Cualquier producto del mar y todo tipo de pescados: atún, bacalao, salmón, anchoas. Es perfecto con sabores dulces, especialmente aquellos con sabor más dulce y oscuro. También lo podemos combinar con frutas como la naranja, el limón, una tarta de queso y frambuesa.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.	VEJEZ PROMEDIO: 8 años
<b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b> Alto: 31 cm Largo: 9 cm Ancho: 9 cm	Peso: 1,59 kg Contenido: 1 l COD. EAN: 8412655400982
<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b> Unidades por caja: 12 BOT Alto: 31,5 cm Largo: 36,5 cm	Ancho: 28 cm Peso: 20 kg COD. EAN: 84126556001284
<b>LOGÍSTICA PALET:</b> Alto: 172 cm Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm Peso: 900 kg
<b>EMBALAJE PALET:</b> Unidades por palet: 540 Unidades venta caja contenedora: 12	Cajas contenedora por palet: 45 CAJAS contenedora por TANDA: 9 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



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vermut de Robles Macerado por el Tiempo | La base de VRMT Robles es nuestro vino Oloroso ecológico que ha envejecido durante ocho años en barricas de roble que le aporta un elegante aroma a vainilla. Un ligero toque de Pedro Ximénez despliega un amplio abanico de aromas a jalea de membrillo y tonos a miel.

Un manto de lavanda, amapolas, romero, tréboles y plantas silvestres invade nuestro viñedo y alimenta nuestras vides. El VRMT de Robles se macera con diez de estas plantas aromáticas en un intento por trasladar al vermut la experiencia completa de nuestro viñedo.

Nuestro enólogo Miguel ha incorporado al VERMT de Robles aromas y recuerdos de la gastronomía andalusí y es el responsable de su equilibrio entre dulce, amargo y ácido que permite una prolongada presencia de sus aromas en el paladar y nariz. Para ello ha sido fundamental el estudio de las especias andalusíes, especialmente el clavo y la canela.

## NOTAS DE CATA

Aroma a vainilla, jalea de membrillo y tonos a miel. Entre los aromas especiados destacan el ajeno, la genciana y el sauco. El clavo y la canela son los principales responsables del aroma cálido andalusí característico de nuestro vermut,

## GASTRONOMÍA

Aceitunas, quesos, jamón, embutidos, ahumados, mejillones, almejas. Cualquier producto del mar y todo tipo de pescados: atún, bacalao, salmón, anchoas. Es perfecto con sabores dulces, especialmente aquellos con sabor más dulce y oscuro. También lo podemos combinar con frutas como la naranja, el limón, una tarta de queso y frambuesa.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.	VEJEZ PROMEDIO: 8 años
<b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b> Alto: 21 cm Largo: 10 cm Ancho: 17 cm	Peso: 3,37 kg Contenido: 3l COD. EAN: 8412655400975
<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b> Unidades por caja: Alto: 175 cm Largo: 420 cm	Ancho: 225 cm Peso: 13,5 kg COD. EAN: 84126556001291
<b>LOGÍSTICA PALET:</b> Alto: cm Largo: cm	Ancho: cm Peso: kg
<b>EMBALAJE PALET:</b> Unidades por palet: Unidades venta caja contenedora:	Cajas contenedora por palet: CAJAS contenedora por TANDA: TANDAS por palet:



## 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

# Vermut Robles



## DESCRIPCIÓN BREVE

Bodegas Robles desarrolla una gama de vermutos ecológicos elaborados a partir de vinos generosos de uva Pedro Ximénez ecológica. Elaborados en maceración natural para reflejar la riqueza de aromas y sabores de nuestros vinos generosos de uva Pedro Ximénez entrelazados con aromas característicos de nuestra tierra.

En este vermut se disfruta de aromas a cítricos -en especial naranjas y mandarinas- y flores blancas como el azahar. Vinos que recuerdan a su tierra.

## NOTAS DE CATA

Vermut brillante de color ámbar oscuro con ribetes dorados. Muy fragante, con notables toques de piel de naranja y mandarina. Notas leves de limón entre potentes aromas de pasas y miel.

Amplio, muy bien estructurado y equilibrado. Final de boca muy agradable con recuerdos de nuestros vinos generosos.

## GASTRONOMÍA

La temperatura ideal de servicio es 10° C. A medida que aumenta la temperatura en la copa, se aprecia mejor la gama de aromas que posee. Ideal con ensaladas frescas de tomates confitados y productos del mar. Rollitos de ahumados. Combina muy bien con guacamole y nachos. Perfecto en postres tipo peras al vino o macedonia de frutas.

## FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:  
Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: Entre 6 y 8 años

### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 32 cm  
Largo: 8 cm  
Ancho: 8 cm

Peso: 1,25 kg  
Contenido: 750 ml  
COD. EAN: 8412655401217

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 botellas  
Alto: 33 cm  
Largo: 24,5 cm

Ancho: 16 cm  
Peso: 7,5 kg  
COD. EAN: 84126556001345

### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 170 cm  
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm  
Peso: 770 kg

### EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 600  
Unidades venta caja contenedora: 6

Cajas contenedora por palet: 100  
CAJAS contenedora por TANDA: 20  
TANDAS por palet: 5



## CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga N-331, Km. 47,5  
Apartado de Correos 55, 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)  
Telf: +34 957 650 063 Fax: +34 957 653 140

bodegasrobles.es  
info@bodegasrobles.com