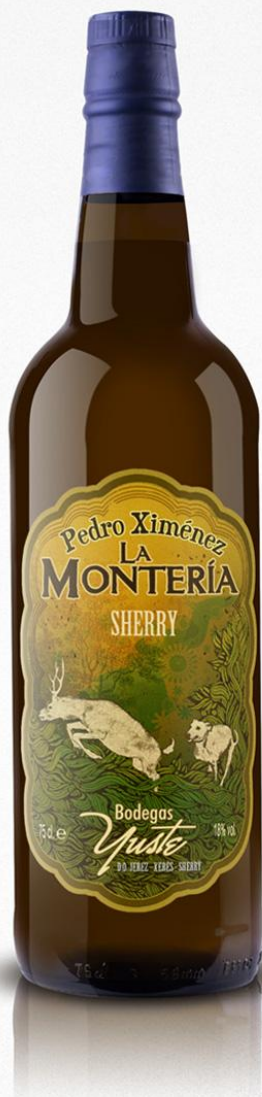




Pedro Ximenez La Montería



Graduación:

17% Vol.

Variedad de uva:

100% Pedro Ximenez

Notas de cata:

Color: Color ébano más o menos intenso con irisaciones yodadas

Nariz: Aromas a pasas, higos y dátiles, acompañados de aromas de miel, arropo y frutas en compota

Boca: aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo.

Gastronomía:

combina excepcionalmente con postres y con los quesos azules de gran intensidad

Formatos:

Botella 75 cl.,

Packaging:

Botella: Jerezana Negra

Cierre: Tapón de corcho cabezudo

Caja: 6 x 75 cl.

Peso: 7,2 Kg

Datos Logísticos:

Europallets: 80 x 120

Cajas por pallet: 120 (6 x 75 cl.)

Botellas por pallet: 720 botellas

Peso Pallet: 864 kg