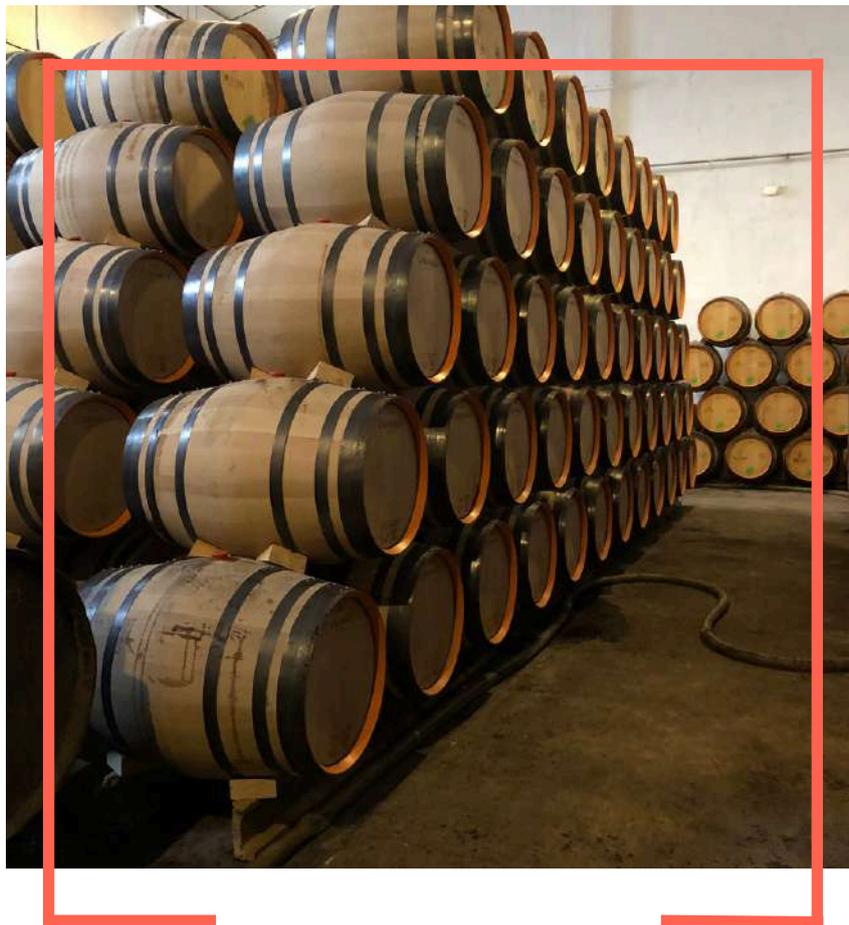




BODEGAS ROBLES  
MONTILLA

**Súmate a la**  
**Revolución**  
**Saludable**  
**de Vitafood**



Bodegas Robles nos ofrece una amplia gama de vinos ecológicos con D.O. Montilla-Moriles. Gracias a la unión de la innovación con la tradición y el buen hacer aprendido durante generaciones, los vinos de Bodegas Robles cuentan con numerosos galardones y reconocimientos internacionales.

# Piedra Luenga Pedro Ximénez



## DESCRIPCIÓN BREVE

Vino de uvas pasas de la variedad Pedro Ximénez de nuestro pago de Villargallegos. Durante el «asoleo» extendemos las uvas cosechadas en agosto en las paseras, un lugar del viñedo con pendiente suave donde tenemos especial cuidado de que la pasificación sea regular y homogénea volteando los racimos a mano. Bodegas Robles es una de las pocas bodegas que aún conservan sus propias paseras, lo que nos permite extremar el cuidado en el que se considera el último trabajo artesano del campo en Andalucía. En bodega, las uvas pasificadas se extienden en capachos y una prensa hidráulica se ocupa de extraer el mosto, que despliega en ese momento un abanico impresionante de aromas a resina de cerezo, jaleas de membrillos y miel que inundan toda la bodega.

ORO en ECOVINO 2018 / DIAMANTE en VINO Y MUJER 2017 / ORO en AWC Vienna 2016

## 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	VEJEZ PROMEDIO: Cosecha
GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.	DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Montilla-Moriles
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 28 cm. Largo: 6,5 cm. Ancho: 6,5 cm.	Peso: 1,25 kg. Contenido: 500 ml. COD. EAN: 8412655200384
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 12 BOT Alto: 30 cm. Largo: 27,5 cm.	Ancho: 21 cm. Peso: 13,5 kg. COD. EAN: 84126556000522
LOGÍSTICA PALET: Alto: 164 cm. Largo: 120 cm	Ancho: 80 cm. Peso: 965 kg.
EMBALAJE PALET: Unidades por palet: 840 Unidades venta caja contenedora: 12	Cajas contenedora por palet: 70 CAJAS contenedora por TANDA: 14 TANDAS por palet: 5



## DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

[www.vitafood.es](http://www.vitafood.es)  
[sumate@vitafood.es](mailto:sumate@vitafood.es)  
951 38 67 66

# Vitafood

# Piedra Luenga Pedro Ximénez labotelladelvino 5L



## DESCRIPCIÓN BREVE

Mejor línea de envase Premios vino DEARTE 2015  
Bodegas Robles apuesta por recuperar la tradición de la botella de vino reutilizable

Vino de uvas pasas de la variedad Pedro Ximénez de nuestro pago de Villargallegos. Durante el «asoleo» extendemos las uvas cosechadas en agosto en las paseras, un lugar del viñedo con pendiente suave donde tenemos especial cuidado de que la pasificación sea regular y homogénea volteando los racimos a mano. Bodegas Robles es una de las pocas bodegas que aún conservan sus propias paseras, lo que nos permite extremar el cuidado en el que se considera el último trabajo artesano del campo en Andalucía. En bodega, las uvas pasificadas se extienden en capachos y una prensa hidráulica extrae el mosto, que despliega aromas a cerezo, membrillo y miel.

ORO en ECOVINO 2018 / DIAMANTE en VINO Y MUJER 2017 / ORO en AWC Vienna 2016

## 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: 841265400562

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

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

Ancho: 27 cm.  
Peso: 20 kg.  
COD. EAN: 8412655600081

### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 14,2 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



## DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

[www.vitafood.es](http://www.vitafood.es)  
[sumate@vitafood.es](mailto:sumate@vitafood.es)  
951 38 67 66

# Vitafood

# Piedra Luenga Fino



## 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

GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: 2 años

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:  
Montilla-Moriles

### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 28 cm.  
Largo: 6,5 cm.  
Ancho: 6,5 cm.

Peso: 1,25 kg.  
Contenido: 500 ml.  
COD. EAN: 8412655200407

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 12 BOT  
Alto: 164 cm.  
Largo: 27,5 cm.

Ancho: 21 cm.  
Peso: 13,5 kg.  
COD. EAN: 84126556000478

### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 132 cm.  
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm.  
Peso: 965 kg.

### EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 840  
Unidades venta caja contenedora: 12

Cajas contenedora por palet: 70  
CAJAS contenedora por TANDA: 14  
TANDAS por palet: 5



## DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

[www.vitafood.es](http://www.vitafood.es)  
[sumate@vitafood.es](mailto:sumate@vitafood.es)  
951 38 67 66

# Vitafood

# Piedra Luenga Fino labotella delvino 5L



## DESCRIPCIÓN BREVE

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

labotella delvino 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

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

Peso: 5 kg  
Contenido: 5 l  
COD. EAN: 8412655400555

### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

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

Ancho: 27 cm  
Peso: 20 kg  
COD. EAN: 84126556000874

### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 14,2 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



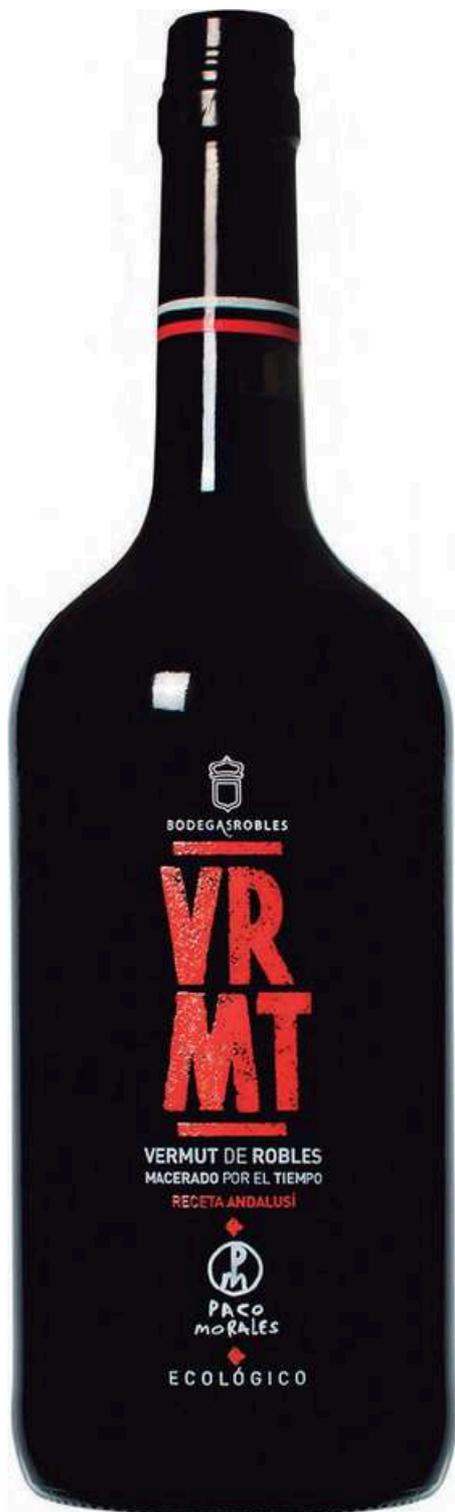
## DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

[www.vitafood.es](http://www.vitafood.es)  
[sumate@vitafood.es](mailto:sumate@vitafood.es)  
951 38 67 66

# Vitafood

# Vermut VRMT Robles

## Receta andalusí | 1L



### DESCRIPCIÓN BREVE

Bodegas Robles y el chef con una estrella Michelin, Paco Morales, han elaborado el "vermut VRMT Robles. Receta Andalusí" sobre la base de un vino Oloroso ecológico que ha envejecido durante ocho años en barricas de roble, lo 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. El complejo sistema de envejecimiento de Solera y Criaderas produce un vino Oloroso de gran vejez que es ligeramente refrescado cada año con vinos más jóvenes. Una experiencia única de madurez y frescura

VRMT de Robles se macera con diez plantas aromáticas que crecen en nuestro viñedo ecológico en un intento por trasladar al vermut la experiencia completa del terroir.

Paco Morales ha incorporado 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

#### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 31 cm  
Largo: 9 cm  
Ancho: 9 cm

Peso: 1,58 kg  
Contenido: 1l  
COD. EAN: 8412655400982

#### LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 botellas  
Alto: 32 cm  
Largo: 28,5 cm

Ancho: 19,5 cm  
Peso: 10 kg  
COD. EAN: 84126556001284

#### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 175 cm  
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm  
Peso: 870 kg

#### EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 510  
Unidades venta caja contenedora: 6

Cajas contenedora por palet: 85  
CAJAS contenedora por TANDA: 17  
TANDAS por palet: 5



DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

[www.vitafood.es](http://www.vitafood.es)

[sumate@vitafood.es](mailto:sumate@vitafood.es)

951 38 67 66

# Vitafood

# Vermut VRMT Robles

## Receta andalusí | 3L



### DESCRIPCIÓN BREVE

Bodegas Robles y el chef con una estrella Michelin, Paco Morales, han elaborado el "vermut VRMT Robles. Receta Andalusí" sobre la base de un vino Oloroso ecológico que ha envejecido durante ocho años en barricas de roble, lo que le aporta un elegante aroma a vainilla. Un ligero toque de Pedro Ximénez despliega un amplio abanico de aromas a jalea demembrillo y tonos a miel. El complejo sistema de envejecimiento de Solera y Criaderas produce un vino Oloroso de gran vejez que es ligeramente refrescado cada año con vinos más jóvenes. Una experiencia única de madurez y frescura VRMT de Robles se macera con diez plantas aromáticas que crecen en nuestro viñedo ecológico en un intento por trasladar al vermut la experiencia completa del terroir. Paco Morales ha incorporado 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 ajenojo, 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

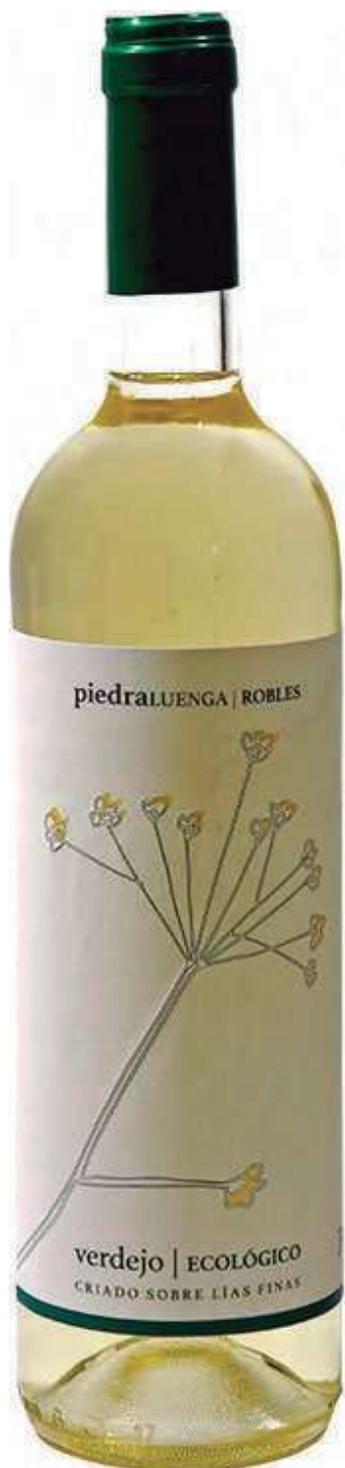
VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez	
GRADO ALCHÓLICO: 15 % vol.	VEJEZ PROMEDIO: 8 años
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 21 cm Largo: 10 cm Ancho: 17 cm	Peso: 3,37 kg Contenido: 3l COD. EAN: 8412655400975
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: Alto: 175 cm Largo: 420 cm	Ancho: 225 cm Peso: 13,5 kg COD. EAN: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



#### DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

[www.vitafood.es](http://www.vitafood.es)  
[sumate@vitafood.es](mailto:sumate@vitafood.es)  
951 38 67 66

# 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 lías finas Las lías finas permanecen en suspensión después de agitar el vino (gracias al batoneo o battonage). Le aportan, ente 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
LOGÍSTICA UNIDAD: Alto: 32 cm. Largo: 7,5 cm. Ancho: 7,5 cm.	Peso: 1,25 kg. Contenido: 750 ml. COD. EAN: 8412655111192
LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA: Unidades por caja: 6 BOT Alto: 34 cm. Largo: 23,5 cm	Ancho: 16 cm. Peso: 7,5 kg. COD. EAN: 84126556000218
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



DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

[www.vitafood.es](http://www.vitafood.es)

[sumate@vitafood.es](mailto:sumate@vitafood.es)

951 38 67 66

**Vitafood**

# 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

<b>VARIEDAD DE UVA:</b> Verdejo	<b>VEJEZ PROMEDIO:</b> Cosecha
<b>GRADO ALCHÓLICO:</b> 12 % vol.	<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN:</b> Montilla-Moriles
<b>LOGÍSTICA UNIDAD:</b> Alto: 24,5 cm. Largo: 12,5 cm. Ancho: 18,5 cm.	<b>Peso:</b> 5 kg. <b>Contenido:</b> 5 l. <b>COD. EAN:</b> 8412655400593
<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b> Unidades por caja: 4 BOT Alto: 25,5 cm. Largo: 39 cm	<b>Ancho:</b> 27 cm. <b>Peso:</b> 20 kg. <b>COD. EAN:</b> 84126556000911
<b>LOGÍSTICA PALET:</b> Alto: 14,2 cm. Largo: 120 cm	<b>Ancho:</b> 80 cm. <b>Peso:</b> 920 kg.
<b>EMBALAJE PALET:</b> Unidades por palet: 180 Unidades venta caja contenedora: 4	<b>Cajas contenedora por palet:</b> 45 <b>CAJAS contenedora por TANDA:</b> 9 <b>TANDAS por palet:</b> 5

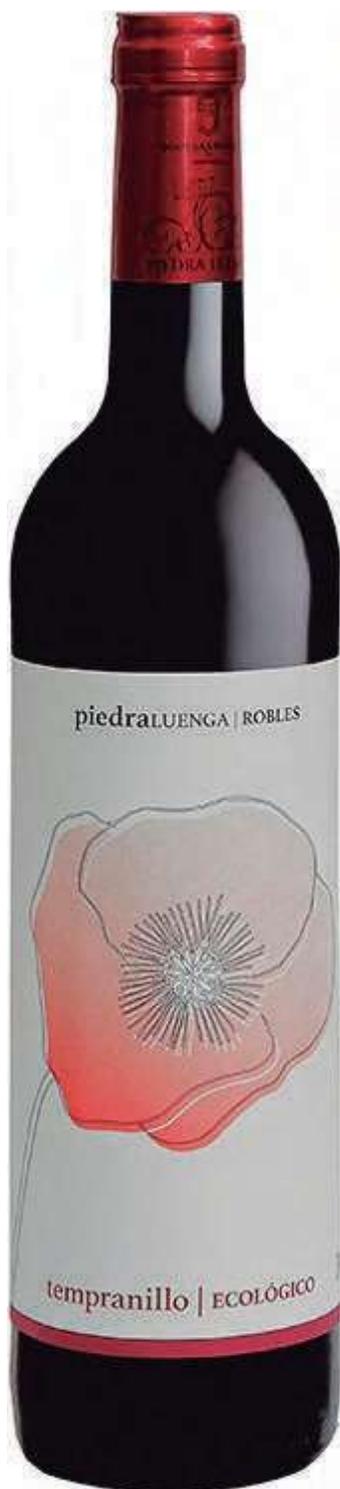


## DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

[www.vitafood.es](http://www.vitafood.es)  
[sumate@vitafood.es](mailto:sumate@vitafood.es)  
951 38 67 66

# Vitafood

# 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	VEJEZ PROMEDIO: Cosecha
GRADO ALCHÓLICO: 13 % vol.	
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



DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

[www.vitafood.es](http://www.vitafood.es)

[sumate@vitafood.es](mailto:sumate@vitafood.es)

951 38 67 66

# Vitafood

# 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	VEJEZ PROMEDIO: Cosecha
GRADO ALCHÓLICO: 13 % vol.	
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: 14,2 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



## DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

[www.vitafood.es](http://www.vitafood.es)  
[sumate@vitafood.es](mailto:sumate@vitafood.es)  
951 38 67 66

# Vitafood



# ¿TE SUMAS?

**Luis Mackinnon**

✉ [ventas@vitafood.es](mailto:ventas@vitafood.es)

☎ 951 386 766

📞 630 661 019

🌐 [www.vitafood.es](http://www.vitafood.es)

📷 @vitafoodraw