



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



MORILES FINO D.H.

INFORMATIONS DE BASE:

Nom du vin: MORILES FINO D.H.

Origine: D.O. Montilla-Moriles

Oenologue: José Luis Delgado

Vinification et élevage: "Fino" sec, issu des meilleurs moûts, obtenus à partir d'une sélection des raisins des "Moriles Altos", sous contrôle rigoureux de la qualité.

Elevé en fût de chêne américain selon le procédé de Soleras y Criaderas.

Consommation et dégustation:

Particulièrement conseillé pour "copear" en accompagnement d'un bon jambon, de fromage, fruits secs, olives etc.

Vin d'apéritif par excellence.

A servir frais entre 12° et 14°.

Couleur: Pâle, brillante, avec de délicates nuances vertes, limpide.

Bouquet: Une puissance aromatique franche, avec des arômes grillés.

Possède des notes iodées dues à son élevage biologique. Persistant.

En bouche: Sec, soyeux et rond. Prédéposé au second verre.

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Cépage: 100% Pedro Ximénez

Fermentation Alcoolique: 15% Vol.

CONSOMMATEURS: Pour les personnes majeures ou en âge de consommer de l'alcool, conformément à la législation du pays d'origine. Ne convient pas aux personnes intolérantes aux sulfites (So₂).

CONDITIONNEMENT:

Etiquette de devant: 75 x 100 mm papier adh 80 gr couche.

Etiquette de derrière: 45 x 115 mm papier adh 80 gr couche.

Capsule: Pilfer de couleur blanche.

Bouteille: Jerezana de 75 Cl.

Caisse de transport: x 12 bouteilles de 75 cl. (32 x 23,5 x 31,5 cm.) Carton ondulé.

Autres contenants: Bag in Box de 15 et 5 litres.

CONTACT:

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/Cosa no, 2 - 14500 Puente Genil (Córdoba)

Tlf.: 957 60 00 85 - 957 60 15 37 - Fax: 957 60 45 71

E-mail: fino@bodegasdelgado.com

Web: www.bodegasdelgado.com

INFORMATION SUR LA DISTRIBUTION:

Contacter la cave.

