



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



MORILES FINO D.H.

DATOS BÁSICOS:

Nombre del vino: MORILES FINO D.H.

Origen: D.O. Montilla-Moriles

Enólogo: José Luis Delgado

Elaboración y crianza: Fino seco, elaborado de mostos yema, obtenidos de una selección de uvas procedentes de los Moriles Altos, y bajo un riguroso control de calidad. Se cría bajo velo de flor, en botas de roble americano y por el tradicional sistema de Soleras y Criaderas.

Consumo y cata: Especialmente indicado para "copear" acompañado de buen jamón, queso, frutos secos, aceitunas etc.

Vino de aperitivo por excelencia.

Servir frío entre 12° y 14°

Color: Pálido, brillante, con suaves tonalidades verdosas y limpio.

Bouquet: Punzante de aromas francos y tostados.

Posee ciertas notas salinas propias de su flor y de su crianza biológica. Persistente.

Sabor: Seco sabroso y redondo.

Predispone a la segunda copa.



INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% Pedro Ximénez

Fermentación Alcohólica: 15% Vol.

USO PREVISTO: Para personas mayores de 18 años o con edad para consumir alcohol conforme a la legislación del país de origen. Evite su consumo la población sensible a los sulfitos (SO₂).

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Etiqueta frontal: 75 x 100 mm papel adh 80 gr couche

Etiqueta posterior: 45 x 115 mm papel adh 80 gr couche

Capsula: Pilfer color blanco

Botella: Jerezana de 75 Cl.

Caja transporte: x 12 botellas de 75 cl. (32 x 23'5 x 31,5 cm.) Catón ondulado.

Otros envases: Bag in Box de 15 y 5 litros



DATOS DE CONTACTO:

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/Cosa no, 2 - 14500 Puento 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

DATOS DE DISTRIBUCIÓN:

Contactar con la bodega