



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



FINO MANOLO

DATOS BÁSICOS:

Nombre del vino: FINO MANOLO

Origen: D.O. Montilla-Moriles

Enólogo: José Luis Delgado

Elaboración y crianza: Este fino procedente de mostos de los pagos de Moriles Altos, se mantiene largos años criándose en la bodega, bajo una capa de velo de flor, en botas de roble americano y gracias al tradicional sistema de Soleras y Criaderas.

Consumo y cata: Especialmente indicado para aperitivos, acompañante de un buen jamón, queso, frutos secos, etc.

Es el vino del coque y de la tapa.

Servir frío entre 12° y 14°

Color: Pálido brillante

Bouquet: Punzante en nariz, aromas de flor, frutos secos y notas salinas.

Sabor: Un vino agradable, en el que resalta el carácter de las levaduras y su crianza en madera.

Seco y sedoso, de recuerdos a madera y frutos secos, ligero final salino.



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 15 y 5 litros



DATOS DE CONTACTO:

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

DATOS DE DISTRIBUCIÓN:

Contactar con la bodega