



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



FINO MANOLO

INFORMATIONS DE BASE:

Nom du vin: FINO MANOLO
Origine: D.O. Montilla-Moriles
Oenologue: José Luis Delgado

Vinification et élevage: Ce "fino" est issu des meilleurs moûts de la région de "Moriles Altos". Il a été élevé de nombreuses années à la cave, en fut de chêne américain, selon le procédé traditionnel de Solera et Criaderas.

Consommation et dégustation: Particulièrement conseillé en apéritif, en accompagnement d'un bon jambon, de fromage, de fruits secs etc.

C'est le vin typique des tapas.

A servir frais entre 12° et 14°.

Couleur: Pâle, brillante.

Bouquet: Un nez puissant, aux arômes de fleur, fruits secs et aux notes iodées.

En bouche: Un vin agréable, caractéristique de l'élevage en barrique avec levures.

Sec et soyeux, aux notes boisées et de fruits secs, léger avec un final iodé.



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 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.