

Segunda BOTA



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



DATOS BÁSICOS:

Nombre del vino: SEGUNDA BOTA

Origen: D.O. Montilla-Moriles

Enólogo: José Luis Delgado

Elaboración y crianza: Procedente de mostos yema de una selección de Moriles Altos, y un riguroso control de calidad se cría bajo velo de flor en botas de roble americano por el sistema de Soleras y Criaderas. Vino de gran crianza.

Producción: Limitada

Premios: "PRIMER PREMIO" Cata concurso del Cincuentenario, "MEZQUITA DE ORO" Cata Concurso de Vinos Ciudad de Córdoba, "BACCHUS DE ORO" en V Concurso Internacional de vinos, "GRAN MEZQUITA DE ORO" Concurso Nacional de vinos Ciudad de Córdoba.

Consumo y cata: Vino finísimo especialmente indicado para "copear" y para "tapear".

Acompañante excelente de un buen jamón, queso, frutos secos y aceitunas. Vino de aperitivo por excelencia. Servir frío entre 12° y 14°

Color: Amarillo dorado y pálido, brillante con tonalidades verdosas.

Bouquet: Punzante, de aromas francos, limpio. Evoca la flor y notas salinas, persistente y amplio. Predispone a la segunda copa.

Gastronomía: Jamón, queso, frutos secos y aceitunas. Vino de aperitivo por excelencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Varietal: 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

Capsupa: Pilfer color negro

Botella: Jerezana de 75 Cl.

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

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

