



www.bodegasrobles.es



Appellation : DO Montilla-Moriles
Cépage : 100% Pedro Ximénez

Terroirs : Sols marneux et calcaires blancs
Région : Andalousie
Degré alcoolique : 15%vol
Elevage : Vieillissement oxydatif en soleras

Sucres résiduels : 1.1 g/L



Histoire :

Depuis 1927, La famille Robles se consacre à la vinification dans la région d'Andalousie, plus précisément à Montilla.

À la fin des années 1990, la troisième génération reprend la cave et comprend la nécessité d'intégrer la viticulture biologique et de travailler avec des levures indigènes. Guidé par le respect de la tradition et de l'environnement, le domaine élabore des vins qui expriment parfaitement le reflet fidèle du terroir et le caractère variétal du raisin.

Description :

La robe est pâle avec de beaux reflets dorés et verdâtres.

Parfumé, délicat et puissant offrant au nez des arômes subtils de noisettes, de noix, de chapelure et de pâtisseries.

Fleurs sauvages et buisson méditerranéen complètent son bouquet fantastique.

En bouche, il est doux, légèrement vif, très frais et avec une très longue persistance.

Accords :

Fruits de mer
Sushis, sashimis

Service :

9 - 10°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

