



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 sur flore 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 :

Comme un vin orange, le fino développe pendant un minimum de 2 ans une flore, le protégeant naturellement de l'oxygène et lui confère un style crémeux et salin. Elevé en Solera, les millésimes sont assemblés de manière dynamique, d'année en année, dans un cycle perpétuel.

La robe est pâle avec de beaux reflets dorés et verdâtres. Le nez est parfumé, délicat offrant au nez des arômes subtils de noisettes, de noix, de chapelure et de pâtisseries. Au palais, des notes savoureuses et iodées, de fleurs sauvages et buisson méditerranéen complètent ce fino très frais et digeste.

### Accords :

Fruits de mer  
Sushis, sashimis

### Service :

9 - 10°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

