





ELABORACIÓN

Robur es un vino seleccionado de las mejores barricas de la bodega y tras 24 meses en contacto con la maderas de roble frances y americano pasa al embotellado y permanece oculto en la cava durante otros 12 meses, más antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Con una color rojo-anaranjado debido a su largo envejecimiento, presenta una nariz con aromas terciarios conseguido al estar tanto tiempo en las barricas, con notas de vainilla y sobre todo con mucha madera y destacando las especias y el monte bajo, en la boca engloba muy bien los gustos principales y destaca su untuosidad y con un final de boca persistente y muy agradable.

MARIDAJE

Es un vino para tomar en buena compañía y en una comida duradera, sobre todo acompañando una buena carne roja junto con una abundante guarnición de verduras y salsas, también se recomienda consumir con una buena fuente de chocolate.

BOTELLA / BOTTLE



Botella / Bottle Tinto Reserva Robur / xxxx

Capacidad / Capacity

75CL

Altura / Height

315 mm

Código EAN / Bar code

????



SAN ANTONIO ABAD
SOC. COOP. DE CLM

C/. BARRIO ARRIBA, 9
02260 FUENTEALBILLA (Albacete)
SPAIN

TEL.: 967 472 026
FAX: 967 477 530

www.sanantonioabad.com
correo@sanantonioabad.com