

Antoñita Puñuelos



VARIEDADES: Tempranillo Blanco

Vino joven de Rioja certificado de agricultura ecológica presenta un atractivo color amarillo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Su aroma es afrutado y viene arropado con tonos de frutas tropicales, plátano, manzana y cítricos. Su paso en boca es fresco, suave y muy floral.

Antoñita acompaña todo tipo de arroces así como pescados y mariscos. También es una buena selección como aperitivo. Sus características se realzarán durante su tiempo en botella.

Temperatura de consumo: 8 -10 °C

Consumir: Durante los tres años posteriores a la cosecha

Logística

Botella Bordelesa ligera (300 mm x 74 mm)

410 gr vacía

1160 gr llena

Corcho natural

Capsula complejo

Caja de cartón de seis botellas (235 mm x 154 mm x 301 mm):

0,191 Kg (vacía)

7,200 Kg (llena)

Europallets (1200 mm x 800 mm)

125 cajas (5 x 25) de seis botellas (750 botellas/pallet)

Peso (aprox.): 920 Kg

EAN Botella: 8436008510814

EAN Caja: 8436008511811



BODEGA

Ctra. N-232, Km. 354

26500 Calahorra (LA RIOJA) España

Tf./Fax + 34 941 146 951

www.navarrsotillo.com

OFICINA

C/ Valle Ulzama Nº 2

31261 Andosilla (NAVARRA) España

Tf./Fax + 34 948 690 523

info@navarrsotillo.com