

Antoñita Puñuelos



VARIEDADES: Tempranillo Tinta

Vino joven de Rioja certificado de agricultura ecológica presenta un atractivo color rojo rubí con tonos púrpura muy limpio de capa media. Su aroma es afrutado y viene arropado con tonos de frutos rojos del bosque como arándanos y moras. Su paso en boca es fresco, suave y carnoso con unos taninos suaves que invitan a seguir bebiéndolo.

Antoñita acompaña todo tipo de platos de nuestra dieta Mediterránea ya sean tapas, pinchos, entrantes, arroces, pastas, legumbres, carnes rojas y de caza, incluso pescados. También es una buena selección como aperitivo. Sus características se realzarán durante su tiempo en botella.

Temperatura de consumo: 16 °C

Consumir: Durante los tres años posteriores a la cosecha

Logística

Botella Bordelesa ligera (300 mm x 74 mm)

390 gr vacía

1140 gr llena

Corcho natural (también en Tapón de Rosca)

Capsula complejo

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

0,191 Kg (vacía)

7,100 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: 8436008510708

EAN Caja: 8436008512702



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