

Antoñita Puñuelos



VARIEDADES: Tempranillo Tinta

Nuestro vino Crianza de Rioja certificado de agricultura ecológica presenta un elegante color rojo cereza con ribetes rubí, tonos tejas y ocre. En nariz expresa marcadas notas de frutas maduras, recuerdos de tostados con toques a vainilla, cueros y torrefactos lácteos y un ligero fondo de regaliz. En boca es un vino largo y muy amplio, destaca su paso suave con buena estructura, equilibrado y taninos elegantes. Su final aporta notas de frutas y especias con un retrogusto de ciruelas pasas.

Antoñita acompaña un variado tipo de platos de nuestra dieta Mediterránea ya sean tapas, pinchos, Ibéricos, legumbres, guisos, estofados, carnes rojas y de caza, barbacoas, queso de oveja y vaca, pastas y frutos secos. Sus características se realzarán durante su tiempo en botella.

Temperatura de consumo: 18 °C

Consumir: Durante los siete años posteriores a la cosecha

Logística

Botella Bordelesa Prestigio (325 mm x 74 mm)

515 gr vacía

1270 gr llena

Corcho natural

Capsula complejo

Caja de cartón de seis botellas (235 mm x 154 mm x 326 mm):

0,191 Kg (vacía)

7,800 Kg (llena)

Europallets (1200 mm x 800 mm)

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

Peso (aprox.): 1000 Kg

EAN Botella: 8436008510067

EAN Caja: 8436008511064



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