



## Antoñita Puñuelos

**CÉPAGE :** Tempranillo Blanc

Vin jeune certifié d'agriculture biologique avec une belle couleur jaune fine et brillante avec des reflets verts. Son arôme est fruité et enveloppé de tonalités de fruits tropicaux, de banane, pomme et d'agrumes. Il est frais, doux et très floral en bouche.

*Antoñita Blanc sera l'accompagnement idéal des poissons et des fruits de mer, tout comme les plats à base de riz. Il sera également un excellent choix d'apéritif. C'est un vin spécial qui évolue parfaitement et qui se bonifie dans la bouteille.*

**Température idéale de consommation :** 8-10 °C

**Consommation recommandée :** Pendant les trois années qui suivent la récolte

### Logistique

Bouteille Bordelaise légère (300 mm x 74 mm)

390 gr vide

1140 gr remplie

Bouchon naturel (également bouchon à vis)

Capsule complexe

Boîte de six bouteilles (235mm x 154 mm x 301 mm) :

0,191 kg (vide)

7,100 kg (remplie)

Europalette (1200 mm x 800 mm)

125 boîtes (5x25) de six bouteilles (750 bouteille/palette)

Poids (aprox.): 920 kg

EAN Bouteille: 8436008510814

EAN Boite: 8436008511811



### Cave

Ctra. N-232, Km. 354  
26500 Calahorra (LA RIOJA) España  
Tf./Fax + 34 941 146 951

[www.navarrsotillo.com](http://www.navarrsotillo.com)

### Bureau

C/ Valle Ulzama N° 2  
31261 Andosilla (NAVARRA) España  
Tf./Fax + 34 948 690 523

[info@navarrsotillo.com](mailto:info@navarrsotillo.com)