

Antoñita Puñuelos



CÉPAGE : Tempranillo Noir

Notre vin crianza, certifié d'agriculture biologique Rioja, présente une élégante couleur rouge cerise avec un bord rubis, des tons tuile et ocre. L'odeur exprime des notes marquées de fruits mûrs, des fragrances de vanille, cuir et lait, et un léger fond de réglisse. Dans la bouche, il se découvre comme un vin long et très ample, doux et avec une bonne structure des tanins équilibrés et élégants. Sa saveur finale sera des fruits et épices avec un goût de dattes.

Antoñita pourra accompagner les plats de l'été, comme les entrées, tapas, légumes, plats en sauce, viandes, barbecues, fromage de chèvre, pâtes et fruits secs. C'est un vin spécial qui évolue parfaitement et qui se bonifie dans la bouteille.

Température idéale de consommation : 18 °C

Consommation recommandée : Pendant les sept années qui suivent la récolte

Logistique

Bouteille Bordelaise Prestigio(325 mm x 74 mm)

515 gr vide

1270 gr remplie

Bouchon naturel

Capsule complexe

Boîte de six bouteilles (235 mm x 154 mm x 326 mm):

0,191 Kg (vide)

7,800 Kg (remplie)

Europalette (1200 mm x 800 mm)

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

Poids (aprox.): 1000 Kg

EAN Bouteille: 8436008510067

EAN Boite: 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 N° 2
31261 Andosilla (NAVARRA) España
Tf./Fax + 34 948 690 523

info@navarrsotillo.com