

Antoñita Puñuelos



CÉPAGE : Grenache Noir

Vin jeune certifié d'agriculture biologique, il présente une jolie couleur rose pâle et brillante qui invite à la joie et à la fête. Son arôme est floral et délicat, avec des notes de fruits blancs. En bouche, il est frais avec une bonne acidité et un élégant goût de cerise qui invite à s'en resservir.

Antoñita Rosé peut être servi comme apéritif, pour le printemps et l'été. Il pourra aussi accompagner tout type de salades, riz, pâtes et viandes. 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 deux 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 bouteilles/palette)

Poids (aprox.): 920 kg

EAN Bouteille: 8436008510838

EAN Boite: 8436008511835



Cave

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

www.navarrsotillo.com

Bureau

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

info@navarrsotillo.com