



Antoñita Puñuelos

CÉPAGE : Tempranillo Noir

Ce vin de l'année, certifié agriculture biologique Rioja, présente une couleur rouge rubis très attirante, avec ses tons violets très marqués. Son arôme est fruité et s'enveloppe de myrtilles et de mûres. Son goût est frais, doux et charnu, avec des tanins doux qui invitent à s'en resservir.

Antoñita Rouge peut être servi comme accompagnement de tout type de plat de l'été, que ce soient des entrées froides, des tapas ou des plats comme le riz, les pâtes, des légumes, des viandes ou du poisson. C'est un vin spécial qui évolue parfaitement et qui se bonifie dans la bouteille.

Température idéale de consommation : 16 °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 bouteilles/palette)

Poids (aprox.): 920 kg

EAN Bouteille : 8436008510708

EAN Boite : 8436008512702



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