

Antoñita Puñuelos

Skin-Contact/Orange Wine 2024

VARIEDADES: Garnacha Blanca 100%

La vendimia nocturna este año se ha realizado en la segunda semana de septiembre (14/09/2024) para aprovechar una temperatura fresca. Tras la selección en bodega, los racimos se sometieron a un despalillado y un leve estrujado, para un posterior encubado en tanque de inoxidable donde comenzó la fermentación (levaduras autóctonas) con los hollejos durante 14 días en maceración con remontado diario. La última semana de septiembre se realizó un prensado ligero con posterior encubado para la finalización de la fermentación. No realiza la fermentación maloláctica. Durante la elaboración no se ha añadido sulfuroso.

El vino se mantiene en depósitos especiales de acero inoxidable hasta su embotellado con un filtrado muy ligero con tierras gruesas y placas.

Presenta un bonito color naranja dorado claro. En boca es una auténtica explosión aromática de frutas con recuerdos a mandarinas, cítricos y pomelo. Es muy persistente con acidez contenida y final largo muy agradable.

Es una elección ideal como aperitivo. Acompaña todo tipo de ensaladas mariscos y pescados, así como platos de dieta mediterránea.

Temperatura de consumo: 8 -10 °C

Consumir: Durante los dos años posteriores a la cosecha

Logística:

Botella Bordelesa ligera (300 mm x 74 mm)

Peso (aprox.): 390 gr (vacía) 1140 gr (llena)

Screw cap – Tapón de Rosca

Caja de cartón de seis botellas (235 mm x 154 mm x 301 mm)

Peso (aprox.): 191 gr (vacía) 7200 gr (llena)

Europallets (1200 mm x 800 mm)

125 cajas (5 capas x 25 cajas) (750 botellas/pallet)

Peso (aprox.): 920 Kg

EAN Botella: 8436008519879 **EAN Caja:** 8436008518872



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