



B O D E G A S N A V A R R S O T I L L O

Antoñita Puñuelos

VARIEDADES: Garnacha Blanca

Vino garnacha blanca de Rioja certificado de agricultura ecológica presenta un atractivo color naranja limpio y brillante. Su aroma es afrutado y su paso en boca es fresco y suave.

El proceso de elaboración de este vino comienza con la recepción de la uva, y su posterior despalillado, estrujado y encubado del mosto con sus hollejos. En ese momento comienza la fermentación alcohólica gracias a las propias levaduras presentes en la uva durante catorce días.

Antoñita acompaña todo tipo de arroces, así como pescados y mariscos. También es una buena selección como aperitivo. Sus características se realzarán durante su tiempo en botella.

Temperatura de consumo: 8 -10 °C

Consumir: Durante los dos años posteriores a la cosecha

Logística

Botella Borgoña (300 mm x 75 mm)

390 gr vacía

1140 gr llena

Rosca

Capsula complejo

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

0,191 Kg (vacía)

7,200 Kg (llena)

Europallets (1200 mm x 800 mm)

125 cajas (5 x 25) de seis botellas (750 botellas/pallet)

Peso (aprox.): 950 Kg

EAN Botella: 8436008519879

EAN Caja: 8436008518872



BODEGA

Ctra. N-232, Km. 354

26500 Calahorra (LA RIOJA) España

www.navarrsotillo.com

OFICINA

C/ Valle Ulzama N° 2

31261 Andosilla (NAVARRA) España

Tf. + 34 948 690 523

info@navarrsotillo.com