



RESERVA

Vino de color rojo oscuro de capa media-alta con tonos de teja, sensaciones de fruta madura con toques de madera, paladar sedoso y de buena evolución con suaves taninos.

Perfecto para tomar con todo tipo de carnes, estofados, platos de caza, setas y quesos curados. Atrévete a probarlo con chocolate de alta pureza de cacao, te impresionara!. Temperatura de servicio entre 16º y 18ºC.

La variedad Cabernet Sauvignon tiene un excelente comportamiento agronómico y enológico, proporciona vinos duros en su juventud con un gran potencial de envejecimiento.

El vino se obtiene tras dejar macerar el mosto con los hollejos durante diez días, manteniendo durante la fermentación una temperatura controlada que permite extraer de la uva todas sus cualidades de aroma, sabor y color. Finalmente el vino pasa a barricas de roble durante un periodo mínimo de 12 meses, terminado su crianza en la botella.

FINCA LA HUERTA



VINOS LA FONTANILLA
FINCA LA BLANCA, S.L.

C/ Princesa, 84.
45840. La Puebla De Almoradiel.
Toledo.

Tfno. +34 925 178 440 / +34 968 879 521.

FAX. +34 968 879 675.

e.mail: fincalablanca@fincalablanca.es

www.fincalablanca.es

Botella:..... 75 cl.

Botellas / Caja:..... 6.

Peso Botella:..... 1,44 Kg.

Peso Caja:..... 8,66 Kg.

Cajas / Palet:..... 105.

Cajas Camión:..... 2.625.

Cajas TC 20':..... 2.660.

Cajas TC 40':..... 2.625.