



VINOS
LA FONTANILLA
DESDE 1893



TINTO

Color rojo cereza, brillante y limpio, en nariz presenta aromas frutales manteniendo los tonos varietales, en boca es sabroso y fresco con larga persistencia.

Combina con asados, carnes gelatinosas, estofados, pollo asado, quesos suaves o quesos medianamente fuertes. Pruébalo con un arroz o fideuá, te sorprenderá!. Temperatura de servicio entre 14º y 16ºC.

Elaborado a partir de una selección de uvas de variedades nobles procedentes de nuestros propios viñedos. 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.

Ribera de los Molinos
DE LOS



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:..... 12.

Peso Botella:..... 1,15 Kg.

Peso Caja:..... 13,94 Kg.

Cajas / Palet:..... 60.

Cajas Camión:..... 1.620.

Cajas TC 20':..... 1.250.

Cajas TC 40':..... 1.500.