



VINOS
LA FONTANILLA
 DESDE 1893



MARINADA

AIRÉN & MOSCATEL

Blanco pálido, limpio y muy transparente, buena intensidad y franqueza aromática. Aromas muy florales con notas varietales y matices de frutos blancos y hierbas aromáticas. Equilibrado y amable con acidez muy equilibrada y un punto de dulzor.

Pruébalo con un Rape a la brasa con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. te sorprenderá!

Temperatura de servicio entre 8º y 10ºC.

La Moscatel es una variedad de baja producción, lo que favorece la obtención de vinos aromáticos, fragantes y frescos, a la par que alcohólicos y de acidez alta, pero muy amplios y sabrosos en boca, mientras que la Airén es una variedad muy productiva y de gran adaptación a climas extremadamente secos y calurosos, produce vinos de buenos aromas y acidez moderada, con grandes cualidades para la elaboración de vinos jóvenes y tradicionales.

El vino se obtienen tras un ligero prensado de las uvas y posterior eliminación de las materias sólidas del mosto el cual, se fermenta lentamente a una temperatura controlada que permite extraer de la uva todas sus cualidades de aroma, sabor y color.



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:..... 1,31 Kg.

Peso Caja:..... 8,11 Kg.

Cajas / Palet:..... 125.

Cajas Camión:..... 2.875.

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

Cajas TC 40':..... 2.875.