



VINOS
LA FONTANILLA
 DESDE 1893



CRIANZA

El vino se obtienen fermentando el mosto de uva en contacto con los hollejos durante diez días, manteniendo una temperatura controlada para obtener de la uva todas sus cualidades de aroma, sabor y color. Tras unos meses en depósito de acero inoxidable, el vino pasa a madurar en barrica de roble.

Rojo oscuro de capa media-alta con tonos de cereza madura.

Sensaciones de fruta madura con toques de madera.

Paladar sedoso y de buena evolución con suaves taninos.

**MONTE
 DON LUCIO**



VINOS LA FONTANILLA
 FINCA LA BLANCA, S.L.

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

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

FAX. +34 968 879 675.

e.mail: fincalablanca@fincalablanca.es

www.fincalablanca.es

Boetella:..... 75 cl.

Botellas / Caja:..... 6.

Peso Botella:..... 1,21 Kg.

Peso Caja:..... 7,48 Kg.

Cajas / Palet:..... 115.

Cajas Camión:..... 3.125.

Cajas TC 20':..... 2.500.

Cajas TC 40':..... 3.125.