



RESERVA

Los vinos tintos se obtienen 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. Tras varios meses en depósito, se madura el vino en barricas de roble durante 12 meses.

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.

MONTE DON LUCIO



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:..... 1,40 Kg.

Peso Caja:..... 8,63 Kg.

Cajas / Palet:..... 105.

Cajas Camión:..... 2.625.

Cajas TC 20':..... 2.320.

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