



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 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 viñeos. El vino se obtiene tras dejar macerar durante poco tiempo el mosto con los hollejos. Cuando el mosto ha obtenido su característico color rosáceo, se separa y traslada a otro depósito donde continúa su fermentación a una temperatura controlada que permite obtener todas las cualidades de aroma y sabor

*Ribera*  
 DE LOS  
**MOLINOS**



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](mailto:fincalablanca@fincalablanca.es)

[www.fincalablanca.es](http://www.fincalablanca.es)

Botella:..... 75 cl.

Botellas / Caja:..... 12.

Peso Botella:..... 1,14 Kg.

Peso Caja:..... 14,07 Kg.

Cajas / Palet:..... 60.

Cajas Camión:..... 1.620.

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

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