

L'ANTIGÓN tinto



Bodegas El Villar es uno de los principales productores y exportadores de vinos de calidad de la D.O.P. Valencia. Cuenta con una producción propia procedente de las 1.000 hectáreas de viñedos propios de las variedades Macabeo, Merseguera, Semillon, P.X., Tempranillo, Merlot, Garnacha tintorera y Cabernet Sauvignon. La bodega ha sabido hacerse un hueco en el selecto mercado de los vinos tanto a nivel nacional como internacional gracias a una política basada en la calidad de producto, servicio y satisfacción de los clientes.

Los viñedos situados en la zona de los Serranos sobre suelos arcillosos y calcáreos, influenciados por el clima del interior, dan origen a vinos afrutados, con muy buena estructura y taninos moderados.

ENOLOGIA

Tipo de vino: Tinto joven.

Denominación: D.O.P. Valencia.

Alcohol: 13 %vol.

Variedad de Uva: Tempranillo y Merlot. Viñedos entre 500 y 900 m de altitud.

Suelo: Franco arcillosos y calcáreo.

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada sobre 22°C. Maceración con los hollejos durante 10 días.

Crianza: Sin crianza.

Enólogo: Marta Martínez.

NOTA DE CATA

De color rojo cereza con tonos violáceos, brillante, vivaz y atractivo. En nariz presenta aromas a frutas rojas, fresas y moras. En boca es fresco, ágil, suave, con un final agradable y persistente.

MARIDAJE

Perfecto para combinar con todo tipo de embutidos, arroces, verduras, setas, carnes blancas, guisos y carnes rojas asadas. Su elección es un acierto con infinidad de platos. Temperatura óptima de servicio 16-18°C.

VINO

CAPACIDAD	750 ml
CODIGO DE BARRAS	8410275000025
PESO NETO UNITARIO	0,75 Kg
PESO BRUTO UNITARIO	1,12 Kg
ALTURA BOTELLA	289 mm
PESO BOTELLA	360 g

CAJA

UNIDADES POR CAJA	8 botellas
ANCHO	157 mm
ALTO	295 mm
FONDO	308 mm
PESO BRUTO	8,90 Kg

ALERGENOS: Contiene sulfitos.

PALET

TIPO	Euro 1200x800mm
FILAS POR PALET	6
CAJAS POR FILA	17
CAJAS POR PALET	102
BOTELLAS POR PALET	816
ALTURA DEL PALET	1910mm
PESO DEL PALET	935 Kg