


INCANTI

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
DEL TIPO AROMATICO DOLCE

MOSCATO


INCANTI
MOSCATO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
DEL TIPO AROMATICO
DOLCE

*Vino dolce che accompagna pasticceria e dolci.
Di aroma gradevole, fragrante e delicato.*

Prodotto da GI EMME s r l Farigliano - Italia - CN330 IT
Distribuito da San Geminiano Italia Scarl
PRODOTTO IN ITALIA



75cl e



6,5%vol



L. 024143

CONTIENE SOLFITI
Contains sulfites
Enthält Sulfite
Contient sulfites
Contiene solfitos

ALTOS DE
TAMARON
CRIANZA 2005
RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PRODUCE OF SPAIN

ALTOS DE
TAMARON
CRIANZA 2005
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Rajo picata cubierta, con notas frutales
intensas envueltas en aromas de bombón
y cacao procedentes de su largo
envejecimiento en barrica. En boca es
expresivo, amplio y rotundo. Es ideal
para acompañar quesos curados, carnes
rojas y asados.
Recomendado servir entre 16-17°C.*

*A ripe cherry red in colour with intense
fruit notes, suggestions of elegant
chocolate and cocoa aromas emanating
from the long barrel ageing process. The
wine is warm and dry with a perfect
tannic balance, perfectly complementing
red meats, roasts and cured cheese.
Serve between 16-17°C.*

CONTIENE SOLFITOS • CONTAINS SULFITES • INDEHÖLDER
KONSERVIERUNGSMITTEL • ENTHÄLT SULFITE • BEVAT
CONTIENT DES SULFITES • CONTIENE SOLFITI • BEVAT
SULFIETEN • SISALTMA SULFITTEJA • INNEHÅLLER SULFITER •
OBSAHLJE SIRČITANI • SUDETJE VINA SULFITU • TARTALMAZ
SZULFITOK • Y SEBUJE SULFITE • SATUR SULFITUS •
ZAWIERA SIARCZYNY • ПЕПІЄКІ БЕІДНІ

PRODUCE OF SPAIN

Elaborado, Criado y Embotellado por:

Pagos del Rey, S.L.

Olmecillo de Ron, España.

R.E. Nº 8208-BU

13,5% vol

75cl e



8 410702 010245


MONTECILLO

BODEGA: Desde 1874 Bodegas Montecillo, una de las primeras
bodegas fundadas en Rioja, selecciona sólo las mejores uvas
Tempranillo para la tradicional elaboración de su Crianza.
VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Siguiendo el procedimiento tradicional,
favoreciendo la extracción de color, aromas y taninos. Una vez
finalizada la fermentación maloláctica se trasiega a barricas de
roble americano, elaboradas en la propia Bodega, donde
permanece un mínimo de 12 meses, para su posterior afinamiento
en botella.

CATA: Limpio y brillante, de color rojo granate, con agradables
aromas a frutos negros, vainilla y especias, suave y cremoso,
con pulidos taninos y buena madera perfectamente integrada.

SERVICIO: Consumir preferentemente a 18°C.

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Embotellado por
Bodegas Montecillo S.A.
Fuenmayor - España

www.osborne.es

OSBORNE



8 410337 323031

L09120

75cl e

13,5% vol



N.R.E. 127-LO

Contiene sulfitos

MONTECILLO

Crianza
2006

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

**CASA FUNDADA
EN
1874**

PRODUCTO
DE ESPAÑA