

Tarapacá Late Harvest is a blend elaborated from our finest grapes, contributing fresh peach notes with undertones of caramel, honey and sun-dried peaches. It is a complex and balanced wine, with a juicy and long finish. Ideal for enjoying with good friends, together with tropical fruit and berry desserts. Serve at a temperature between 6°C and 8°C.

- Alk. 11.5% obj./vol
- Alk. 12% obj./vol
- Alk. 12.5% obj./vol
- Alk. 13% obj./vol
- Alk. 13.5% obj./vol
- Alk. 14% obj./vol
- Alk. 14.5% obj./vol
- Alk. 15% obj./vol

42 mm

120 mm

VINA

TARAPACA

DESDE 1874

LATE HARVEST

Tarapacá Late Harvest vzniklo scelením několika odrůd bílých vín. Hrozny byly sklizeny dva až tři měsíce po ukončení běžného vinobraní, čímž vzniklo víno se zřetelnými broskvovými tóny, doplněnými karamellem, medem a sušenými broskvemi. Je to komplexní a vyvážené víno s dlouhou ovocnou dochutí. Dobře se hodí k tropickému ovoci a dezertům z bobulového ovoce. Podávejte při teplotě 6 – 8 °C.

VÍNO Z CHILE - VÍNO Z ČILE

WINO Z CHILE - CHILE-I BOR

Dovozce - Dovožca - Importer - Importör:

VINICOLA, s.r.o., Lanžhotská 3472/27, 690 02

Břeclav, Česká republika.

Číslo šarže: viz / vid' etiketa

Obsahuje oxid siričitý / Obsahuje oxid siričitý / Zawiera siarczyny / Szulfitokat tartalmaz / Contains Sulfites

Objem/Objętość netto/Nettó térfogat:

500 ml e - Alk.: XX.X% obj./vol

Vyrábí a lahvuje - Vyrába a plní / Producent i butelkujacy / Termelte és palackozta: Vinya Tarapacá S.A., Isla de Maipo s/n, Chile. Envasado en Chile.

DEJAR ESPACIO EN BLANCO

para imprimir N° de lote en planta

18D*

magnificación 80%

truncada alto (aleatorio)

29,83 x 18mm

EA N-13

780434090510-9

4mm

1,2mm

1,2mm

1,2mm

4mm

3mm

1,2mm

GA

(*)

11

11.5

12

12.5

13

13.5

14

14.5

15

15.5

16

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Medidas (ancho x alto)

42 x 120 mm.

Papel

Adestor Gliter WS (Antalis)

Barniz

UV Mate

Impresión y Pegado

Digital / Autoadhesivo

Colores

Negro