

2017

Tarapacá Late Harvest es una mezcla elaborada de nuestras mejores uvas, aportando frescas notas a durazno con matices de caramelo, miel y huesillo. Es un vino complejo y balanceado, con un jugoso y largo final. Disfrútalos en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries. Sirvilo a una temperatura de entre 6° y 8°.

Sauvignon Blanc 40%  
Chardonnay 21%  
Riesling 20%  
Gewurztraminer 9%  
Viognier 1%

2018

Tarapacá Late Harvest es una mezcla elaborada de nuestras mejores uvas, aportando notas florales, como rosas y jazmín, de fruta madura como papaya y huesillo y dulces como caramelo y miel. Se trata un vino complejo y balanceado, con un persistente final. Disfrútalos en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries o una tabla de quesos como azul, brie y camembert. Sirvilo a una temperatura de entre 6° y 8°.

Sauvignon Blanc 49%  
Riesling 39%  
Gewurztraminer 11%  
Viognier 1%

2019

Tarapacá Late Harvest es una mezcla elaborada de nuestras mejores uvas, aportando notas florales, como rosas y jazmín, de fruta madura como papaya y huesillo y dulces como caramelo y miel. Se trata un vino complejo y balanceado, con un persistente final. Disfrútalos en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries o una tabla de quesos como azul, brie y camembert. Sirvilo a una temperatura de entre 6° y 8°.

Riesling 39%  
Sauvignon Gris 32%  
Gewurztraminer 17%  
Viognier 10%  
Sauvignon Blanc 2%

2021

Tarapacá Late Harvest es un blend elaborado a partir de nuestras mejores uvas, en él destacan notas cítricas como mandarina y pomelo rojo enlazadas con notas florales. Se trata de un vino de exquisita fruta madura como durazno blanco y chirimoya y aromas dulces como caramelo y miel. Balanceado y con un placentero final. Disfrutar en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries o una tabla de quesos como azul, brie y camembert. Servir a una temperatura entre 6° C y 8°C.

Sauvignon Blanc 70%  
Gewurztraminer 15%  
Viognier 10%  
Chardonnay 5%

2020

Tarapacá Late Harvest es un blend elaborado a partir de nuestras mejores uvas, en él destacan notas cítricas como mandarina y pomelo rojo enlazadas con notas florales. Se trata de un vino de exquisita fruta madura como durazno blanco y chirimoya y aromas dulces como caramelo y miel. Balanceado y con un placentero final. Disfrutar en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries o una tabla de quesos como azul, brie y camembert. Servir a una temperatura entre 6° C y 8°C.

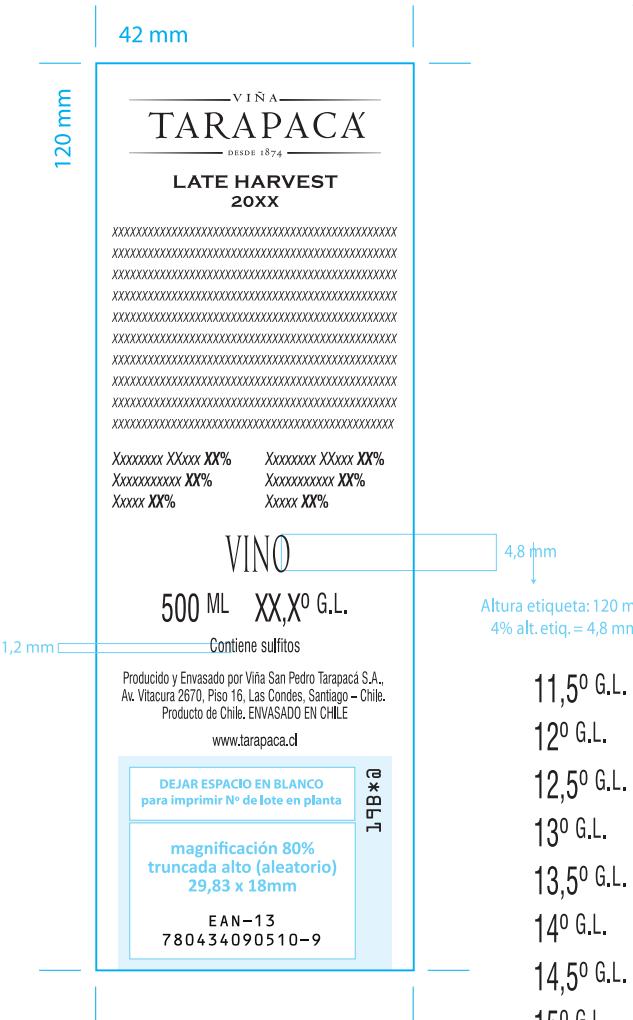
Sauvignon Blanc 60%  
Sauvignon Gris 14%  
Gewurztraminer 12%  
Chardonnay 8%  
Viognier 6%

2022

Tarapacá Late Harvest es un blend elaborado a partir de nuestras mejores uvas, en él destacan notas cítricas como mandarina y pomelo rosado enlazadas con notas florales. Se trata de un vino de exquisita fruta tropical como mango, papaya, damasco maduro y chirimoya, y aromas dulces. Balanceado y agradable con un placentero final. Disfrutar en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries o una tabla de quesos como azul, brie y camembert. Servir a una temperatura entre 6° C y 8°C.

Sauvignon Blanc 45%  
Viognier 34%  
Semillón 17%  
Gewurztraminer 4%

42 mm



Archivo preparado por: Karen Restelli / karastelli@vspt.cl

Altura etiqueta: 120 mm  
4% alt. etiq.= 4,8 mm

COLOCAR VARIABLE SEGÚN OC

GA(\*) GA+ COSECHA (a)

11	N7	N8	N9	NO	N1	N2
11.5	07	08	09	00	01	02
12	P7	P8	P9	P0	P1	P2
12.5	Q7	Q8	Q9	Q0	Q1	Q2
13	R7	R8	R9	R0	R1	R2
13.5	S7	S8	S9	S0	S1	S2
14	T7	T8	T9	T0	T1	T2
14.5	U7	U8	U9	U0	U1	U2
15	V7	V8	V9	V0	V1	V2
15.5	W7	W8	W9	W0	W1	W2
16	X7	X8	X9	X0	X1	X2

Medidas (ancho x alto) 42 x 120 mm

Papel Adestor Gliter WS (Antalis)

Barniz UV Mate

Impresión y Pegado Digital / Autoadhesivo

Sentido de salida AISA 3 (Molina) / AISA 4 (Isla de Maipo)

Diámetro rollo 350mm +/- 10mm (aplicando redondeo de cantidades)

Paso etiquetas/contras entre 3 y 4,5 mm

NUNCA inferior a 3mm

Colores



Negro