



Zona / País Brasil
Importador W2W E-Commerce

Código 453
Descripción CET-AA-IMPETU-CA-750-BRA-W2W CO
Línea Impetu
Formato 750

Fecha 26/05/20

Meio Seco

70 mm

90 mm

2mm

4mm

ÍMPETU

CARMENÈRE

ÍMPETU, que simboliza la fuerza, energía y pasión interior de nuestros antepasados indígenas, es la fuente de inspiración para la elaboración de estos vinos de origen. ÍMPETU Carmenère destaca por sus aromas a frutos rojos como moras y cerezas, obteniendo un vino fácil y agradable de tomar. Ideal para acompañar con pollo, cerdo, pastas y quesos. Sírvese entre 16 y 18 °C

VINHO FINO TINTO MEIO SECO, ELABORADO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DE UVAS VINÍFERAS FRESCAS, VALIDADE INDETERMINADA DESDE QUE CONSERVADO EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ E PREFERENCIALMENTE NA POSIÇÃO HORIZONTAL. CONSERVANTES: INS 220 (ANIDRIDO SULFUROSOS).

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR: W2W E-commerce de Vinhos S/A
Rua: Comendador Alcides Simão Helou, 1565, Sala 02 - CIVIT II, Serra -ES
CEP: 29.168.090 CNPJ: 09.813.204/0003-88 Registro no MAPA Nº ES-000408-1.

Evite consumo excessivo de álcool. Não é recomendável o consumo de álcool na gravidez. É proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

Contém Sulfitos
Não Contém Glúten
País de Origem: Chile

Produzido e engarrafado por
Viña San Pedro Tarapacá S.A.,
Av. Vitacura 2670, Piso 16, Las Condes,
Santiago, Chile.
ENVASADO EN CHILE

DEJAR ESPACIO EN BLANCO
para imprimir N° de lote en planta

magnificación 80%
truncada alto (aleatorio)
29,83 x 18mm

EAN-13
7808734200610

Conteúdo Líquido 750 ml

Gradação Alcoólica XX,X% Vol.

11 N

11.5 O

12 P

12.5 Q

13 R

13.5 S

14 T

14.5 U

15 V

15.5 W

16 X

12% Vol.

12,5% Vol.

13% Vol.

13,5% Vol.

14% Vol.

14,5% Vol.

15% Vol.

Medidas (ancho x alto) 70 x 90 mm.
Papel Tintoretto Gesso 95 / CB62 /
SH 6020 Plus (Arconvert) gr/m2
Barniz Acuoso Mate
Impresión y Pegado Digital / AA

Colores

P Black U P 7500 U P 7531 U P 2685 U