

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

Clasificación: Seco

2022
2023

Graduação Alcoólica 12% Vol.
Graduação Alcoólica 12,5% Vol.
Graduação Alcoólica 13% Vol.
Graduação Alcoólica 13,5% Vol.
Graduação Alcoólica 14% Vol.
Graduação Alcoólica 14,5% Vol.
Graduação Alcoólica 15% Vol.

90mm

70mm

2mm

2mm

2mm

4mm

TARAPACA
GRAN RESERVA
SAUVIGNON BLANC
20XX

Aspetto: Amarelo pálido com reflexos esverdeados. **Nariz:** Muito intenso, fresco e frutado. Destacam-se os aromas de ervas e cítricos, acompanhados por notas de abacaxi fresco e pêssego branco. **Paladar:** Intenso, fresco, vibrante, equilibrado e succulento. Volume médio e acidez refrescante. Delicioso com salmão defumado, carnes brancas como coelho e queijos como gruyere, edam ou brie. **Servir a:** 9 - 11 °C.

Produzido e engarrafado por Vinha San Pedro Tarapacá S.A., Av. Vitacura 2670, piso 16, Las Condes, Santiago - Chile, Envasado en Chile. Fabricado no Chile. Composição de mosto de uvas viníferas Sauvignon Blanc. Importado Por: OPEN MARKET COMÉRCIO EXTERIOR LTDA: Rua Ezeo Lima, nº 25 Criciúma - SC - Brasil CEP 88811-506 CNPJ: 03.209.338/0001-46

REGISTRO DO IMPORTADOR NO MAPA: SC 000159-7.

Distribuído Por: A Angeloni & Cia Ltda Rod. BR 101, S/N, KM 156,5 Porto Belo - SC - Brasil Cep: 88210-000 CNPJ: 83.646.984/0069-06. Tel/Fax: 0800 643 7040 - e-mail: ouvidoria@angeloni.com.br

VINHO FINO BRANCO SECO. Ingredientes: Uvas viníferas Brancas, conservantes anidrido sulfuroso e metabisulfito de potássio. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.** Validade indeterminada, desde que conservada a garrafa em posição horizontal, com sua vedação original, em lugar seco, fresco, escuro, calmo, ao abrigo de odores fortes, trepidações, vibrações e à temperatura constante (9 a 11° C).

“EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ALCÓOL”
“O ALCÓOL PODE CAUSAR DEPENDÊNCIA E EM EXCESSO É PREJUDICIAL À SAÚDE”
“PROIBIDA A VENDA PARA MENORES DE 18 ANOS”

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

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

Conteúdo 750 ml - Graduação Alcoólica XX,X% Vol.

www.TARAPACA.cl

802

COLOCAR VARIABLE SEGÚN OC

GA(*)	GA+	COSECHA (a)
11	N2	N3
11.5	02	03
12	P2	P3
12.5	Q2	Q3
13	R2	R3
13.5	S2	S3
14	T2	T3
14.5	U2	U3
15	V2	V3
15.5	W2	W3
16	X2	X3

Medidas (ancho x alto)	90 x 70 mm.
Papel	Fasson Cuvee Estate #100_S0300_PET 30
Respaldo	PET
Barniz	Mate
Impresión y Pegado	Digital / Autoadhesiva
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

CMYK