

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

2018

2019

2020

2021

2022

90mm

70mm

**TARAPACA**  
GRAN RESERVA  
*Etiqueta Azul*  
RED BLEND - 20XX

**1% FOR THE PLANET**

**VEGAN FRIENDLY**

Descubre nuestras iniciativas sustentables & como reciclar

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

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

**EAN-13 780434010156-3**

**www.TARAPACA.cl**

**COLOCAR VARIABLE SEGÚN OC**

| GA(*) | GA+ | COSECHA (@) |
|-------|-----|-------------|
| 11    | NB  | N9          |
| 11.5  | OB  | OD          |
| 12    | PB  | PD          |
| 12.5  | QB  | QD          |
| 13    | RB  | RD          |
| 13.5  | SB  | SD          |
| 14    | TB  | TD          |
| 14.5  | UB  | UD          |
| 15    | VB  | VD          |
| 15.5  | WB  | WD          |
| 16    | XB  | XD          |

Graduación Alcohólica 12% Vol.

Graduación Alcohólica 12,5% Vol.

Graduación Alcohólica 13% Vol.

Graduación Alcohólica 13,5% Vol.

Graduación Alcohólica 14% Vol.

Graduación Alcohólica 14,5% Vol.

Graduación Alcohólica 15% Vol.

Aparéncia: Cor rubi profunda.

Nariz: Aromas de frutas vermelhas juntamente com frutas pretas, bem como especiarias. Após os aromas frutados, o carvalho se reflete em notas de baunilha, chocolate preto e coco.

Paladar: Complexo, sutil e bem estruturado, aveludado e longo. Os taninos são notáveis e evoluíram extraordinariamente bem. Delicioso com costeletas de cordeiro patagônico com menta e rosmarinho. Vitela assada com ervas e merquén. Atum com ervas finas. Servir a 16-17 °C.

Prozuido e engarrafado por Viña San Pedro Tarapacá S.A., Avda. Vitacura 2670, Piso 16, Las Condes, Santiago - Chile. Envasado en Chile. ORIGEM: CHILE. Composição de mosto de uvas viníferas. Representante exclusivo no Brasil: Épice Importação Comércio e Representações Ltda. CNPJ: 60.061.751/0001-40. Importado Por: EPICE IMPORTAÇÃO COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.-Rua Jamil João Zarif 684, Unidade 24 do Centro Logístico Guarulhos Aeroporto - Jardim Santa Vicência, Guarulhos - SP, CEP: 07143-000. Fone: (011) 2910-4662. www.epice.com.br. CNPJ: 60.061.751/0001-40. Registro do Importador no MAPA: SP-01066-9. VINHO FINO TINTO, SECO, elaborado com uvas viníferas Tintas. ADITIVO: Pode conter sulfitos Anidrido Sulfuroso (INS220) y/o Metabissulfito de potássio (INS224). 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 (16 a 17° 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"

Conteúdo Líquido 750 ml - Graduación Alcohólica XX,X% Vol.

|                        |                                                               |
|------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Medidas (ancho x alto) | 90 x 70 mm                                                    |
| Papel                  | Fasson Frozen Orion Diamond / S0300 / PET30- Certificado FSC® |
| Respaldo               | PET                                                           |
| Barniz                 | Acuoso Mate                                                   |
| Impresión y Pegado     | Offset rotativo / Autoadhesivo                                |
| Sentido de salida      | AISA 3 (Molina) / AISA 4 (Isla de Maipo)                      |
| Diámetro máximo rollo  | 350mm +/- 10mm (aplicando redondeo de cantidades)             |
| Paso etiquetas/contras | entre 3 y 4,5 mm                                              |
|                        | <b>NUNCA inferior a 3mm</b>                                   |

## Colores



CMYK

## Referencia Pantone



Negro

P 287 C

P 871 C