

Archivo preparado por: Angeles Echeverría I. / mail: mecheve@vspt.cl

52 mm

77mm

MERLOT · 2022

MERLOT · 2023

MERLOT · 2024

11% vol

11.5% vol

12% vol

12.5% vol

13% vol

13.5% vol

14% vol

VINA

TARAPACA

DESDE 1874

MERLOT · 20XX

Appearance: Ruby; Nose: Aromas of plums and cherries along herbal and spicy notes, and a hint of toast. Mouth: Medium-bodied with smooth, structured tannins. Pairing: Meat, pizza, pasta, oily fish. Serve at: 16 - 18 °C.

Color: Ruby brillante. Nariz: Aroma a ciruelas y cerezas con notas especiadas y de hierbas junto a un dejo tostado. Boca: Cuerpo medio con taninos suaves y estructurados. Maridajes: Carnes, pizza, pastas, pescados grasos. Servir a: 16 - 18 °C.

ESTABLECIMIENTO WINE OF CHILE

90+

RESERVING THE BEST OF OUR NATURAL CLIMATE

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

37,5 cl e

XX, X% vol

Recycling icons

CHILE

Produce and bottled by Vitis San Pedro Tarapacá S.A., Av. Vitacura 2870, Pisco 16, Las Grutas, Santiago - Chile. Envasado en Chile

www.TARAPACA-CL

QR code

Discover our ecopackaging & sustainable initiatives

Descubre nuestro ecopackaging e iniciativas sustentables

ECP\*

780434090243-6

COLOCAR VARIABLE SEGÚN OC

| GA (*) | GA + | COSECHA | (@) |    |
|--------|------|---------|-----|----|
| 1.1    | N1   | N2      | N3  | N4 |
| 1.1.5  | O1   | O2      | O3  | O4 |
| 1.2    | P1   | P2      | P3  | P4 |
| 1.2.5  | Q1   | Q2      | Q3  | Q4 |
| 1.3    | R1   | R2      | R3  | R4 |
| 1.3.5  | S1   | S2      | S3  | S4 |
| 1.4    | T1   | T2      | T3  | T4 |
| 1.4.5  | U1   | U2      | U3  | U4 |
| 1.5    | V1   | V2      | V3  | V4 |
| 1.5.5  | W1   | W2      | W3  | W4 |
| 1.6    | X1   | X2      | X3  | X4 |

|                        |                                                                       |         |             |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------|-------------|
| Medidas (ancho x alto) | 52 x 77 mm                                                            | Colores | <div></div> |
| Papel                  | Fasson Cuvee Estate #100_S0300_PET 30 (papel principal)               |         | Negro       |
|                        | ENVI- PCW100 WSA-FSC - RS30 - PET 30 PCR - (WL72E) Eng (papel Backup) |         |             |
| Barniz                 | UV Mate                                                               |         |             |
| Impresión y Pegado     | Xeikon / 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                                                  |         |             |