



FECHA 11/12/08

CÓDIGO FC000022

PAIS COLOMBIA  
CLIENTE DISLICORES

## CHARDONNAY



Las uvas que dan origen a estos vinos provienen del Valle de Uco, donde nuestros viñedos se benefician de la conjunción de suelos pobres, noches muy frías, días calurosos y el agua mas pura.



*Angaro* significa *fuego* en Mapuche. Los vinos Angaro se caracterizan por presentar intensos aromas, taninos suaves y sabor frutado.



Ideal para acompañar pescados, carnes blancas a la parrilla y pastas.



Consumir preferentemente entre 8° y 10°C

IMPORTADOR EXCLUSIVO PARA COLOMBIA: DISLICORES S.A.  
AVENIDA EL POBLADO N° 25A-45, MEDELLIN, COLOMBIA  
TEL.: (57) (4) 232 30 60 FAX: (57) (4) 262 22 68

[www.dislicores.com.co](http://www.dislicores.com.co)

REGISTRO SANITARIO N° INVIMA 2003L-0001024

Contiene Sulfitos

Espacio n° de lote  
NO IMPRIMIR

[www.fincalacelia.com.ar](http://www.fincalacelia.com.ar)

Angaro

ELABORADO POR FINCA LA CELIA S.A. A-72817.  
EXP. B8892, MENDOZA • PRODUCTO DE ARGENTINA  
CONT. NETO 0,75L / 12,5% BY VOL. / VINO BLANCO  
PROHIBESE EL CONSUMO DE BEBIDAS PORAGANTES A MENORES DE EDAD.



FC000022

PAPEL FASSON COTE HIGH GLOSS

TAMAÑO 69 x 80 MM

BARNIZ MATE

COLORES

IMPRESIÓN LETTER PRESS



NEGRO



PANTONE  
COOL GRAY 3C