



FECHA 17/10/08
CÓDIGO FC000026

PAIS ESPAÑA
CLIENTE TALISMAN IBERICA 2000

MALBEC / SHIRAZ



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 carnes blancas, cordero, vegetales asados y pasta.



Consumir preferentemente entre 15° y 17°C

IMPORTADO POR TALISMAN IBÉRICA 2000 SL/C
NIL FABRA, 34 ENT 2, 08012 BARCELONA
www.losvinosdelmundo.com

VINO DE ARGENTINA



Espacio n° de lote
NO IMPRIMIR

www.fincalacelia.com.ar

Angaro

ELABORADO POR FINCA LA CELIA S.A. A-2011 EXP. B8892,
SAN CARLOS, MENDOZA • PRODUCTO DE ARGENTINA

CONT. NETO 75CL e / XXX% vol.
VINO TINTO / CONTIENE SULFITOS



CONT. NETO 75CL e / 11,5% vol.
CONT. NETO 75CL e / 12% vol.
CONT. NETO 75CL e / 12,5% vol.
CONT. NETO 75CL e / 13% vol.
CONT. NETO 75CL e / 13,5% vol.
CONT. NETO 75CL e / 14% vol.
CONT. NETO 75CL e / 14,5% vol.

PAPEL FASSON COTE HIGH GLOSS

TAMAÑO 69 x 80 MM

BARNIZ MATE

COLORES

IMPRESIÓN LETTER PRESS



NEGRO



PANTONE
COLL GRAY 3C