



FECHA 15/07/08
CÓDIGO FC000031

PAIS BRASIL
CLIENTE INTERFOOD IMPORTAÇÃO LTD.

CHARDONNAY



As uvas que dão origem a estes vinhos provêm do Valle do Uco, onde nossos vinhedos se beneficiam de uma combinação de solos pouco férteis, noites muito frias, dias quentes e as águas mais puras.



Angaro significa *fogo* em Mapuche. Os vinhos Angaro se caracterizam por apresentar aromas intensos, taninos suaves e sabor frutado.



Para acompanhar peixes, carnes brancas grelhadas e pastas.



Consumir preferencialmente entre 8° e 10°C

IMPORTADO POR: INTERFOOD IMPORTAÇÃO LTDA
Rua Henrique Moscoso, 717 - sala 809 - Vila Velha / ES • CNPJ:
36.357.994/0001-45 • Reg. no MAPA nº ES-05245-I. • Filial: Rua Dr.
Pedro Ferreira, 155 - sala 1315 - Itajaí / SC • CNPJ: 36.357.994/0003-07
• Reg. no MAPA nº SC-21516-3 • Tel: SAC 0800 7701871.

Vinho fino, branco, seco • Conservantes PV (anidrido sulfuroso) •
Elaborado com uvas viníferas Chardonnay Angaro • Validade:
Indeterminada, desde que conservado em local seco e fresco ao abrigo
da luz e preferentemente na posição horizontal.

Espacio nº de lote
NO IMPRIMIR

www.fincalacelia.com.ar

Angaro

PRODUTO DE GRADUADO POR VINICOLA CELIA S.A. - 20% DEP. BRAS. SAC CARLOS
MENDEZ - REGISTRO PARA SOB N.º 170 - PRODUTO DE ARGENTINA - VINHO BRANCO
CONTEÚDO 375 ml / GRADO ALC. XXV VOL.
BUTIR O CONSERVADO A 40°C • NÃO CONSERVAR EM TEMPERATURAS ALTAS

7798081665449

CONTEÚDO 375 ml / GRADO ALC. 11,5° GL.

CONTEÚDO 375 ml / GRADO ALC. 12° GL.

CONTEÚDO 375 ml / GRADO ALC. 12,5° GL.

CONTEÚDO 375 ml / GRADO ALC. 13° GL.

CONTEÚDO 375 ml / GRADO ALC. 13,5° GL.

CONTEÚDO 375 ml / GRADO ALC. 14° GL.

CONTEÚDO 375 ml / GRADO ALC. 14,5° GL.

COSECHA 2006	L-060401
COSECHA 2007	L-070401
COSECHA 2008	L-080401
COSECHA 2009	L-090401
COSECHA 2010	L-100401
COSECHA 2011	L-110401

PAPEL FASSON COTE HIGH GLOSS

TAMAÑO 69 X 80 MM

BARNIZ MATE

COLORES

IMPRESIÓN LETTER PRESS



NEGRO



PANTONE
COOL GRAY 3C