



FECHA 15/07/08  
CÓDIGO FC000032

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-05245-1. • 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 (800) 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 PRINCIPALMENTE UVA 100% DE BOMBAS DE UVA  
MENOR: REGISTRO MAPA Nº 100 - PRODUTO DE ARGENTINA - VINHO BRANCO  
CONTÉDNO 750 ml / GRADO ALC. XXV GL  
EVITE O USO EXCESSIVO DO ALCOL • NÃO CONSUMIR QUANDO SE ENCONTRA SÉTIMO

7798081660109

FC000032

CONTÉDNO 750 ml / GRADO ALC. 11,5° GL.  
CONTÉDNO 750 ml / GRADO ALC. 12° GL.  
CONTÉDNO 750 ml / GRADO ALC. 12,5° GL.  
CONTÉDNO 750 ml / GRADO ALC. 13° GL.  
CONTÉDNO 750 ml / GRADO ALC. 13,5° GL.  
CONTÉDNO 750 ml / GRADO ALC. 14° 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



NEGRO



PANTONE  
COOL GRAY 3C

IMPRESIÓN LETTER PRESS