



FECHA 15/07/08
CÓDIGO FC000033

PAIS BRASIL
CLIENTE INTERFOOD IMPORTAÇÃO LTD.

CABERNET SAUVIGNON



As uvas que dão origem a estes vinhos provêm do Valle do Uco, onde nossos vinhedos se beneficiam de uma combinação de solos poucos 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.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas, refogados condimentados e queijos fortes.



Consumir preferencialmente entre 15° e 17°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 0800 7701871.

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

L-XXXXXX
Espacio nº de lote
NO IMPRIMIR

www.fincalacelia.com.ar

Angaro

PRODUTOS E SERVIÇOS FINCA LA CELIA S.A. - CUIT: 225.880.000.000 - SAN CARLOS
MENONZA - REGISTRO NO ADO Nº 107 - PRODUCTO DE ARGENTINA - VINO TINTO
CONTEÚDO 375 ml / GRADO ALC. XXV GL.
EVITE O CONSUMO DE ALCOOL • NÃO CONSUMA QUANDO EM CONDIÇÕES SENSÍVEIS

7798081665401

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-060403
COSECHA 2007	L-070403
COSECHA 2008	L-080403
COSECHA 2009	L-090403
COSECHA 2010	L-100403
COSECHA 2011	L-110403

PAPEL FASSON COTE HIGH GLOSS

TAMAÑO 69 x 80 MM

BARNIZ MATE

COLORES



NEGRO



PANTONE
COLL GRAY 3C

IMPRESIÓN LETTER PRESS