



FECHA 15/07/08
CÓDIGO FC000034

PAIS BRASIL
CLIENTE INTERFOOD IMPORTAÇÃO LTD.

CABERNET SAUVIGNON/ TEMPRANILLO



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 carnes grelhadas e queijos intensos.



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: 36.357.994/0003-47
• 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 Tempranillo 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

PRODUTO REGISTRADO PRINCIPA CÉLULA: 4-201-ED-BMPP-SAN CARLOS
MEDICINA - REGISTRO Nº 100-100-PRODUTOS DE ARGENTINA - TINTO TINTO
CONTEÚDO 750 ml / GRADO ALC. XXV GL
EVITE O USO EXCESSIVO DO ALCOL • NÃO CONSUMIR QUANTO • CONTIÉM SULFOTOS

71798081660048

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

COSECHA 2006	L-060408
COSECHA 2007	L-070408
COSECHA 2008	L-080408
COSECHA 2009	L-090408
COSECHA 2010	L-100408
COSECHA 2011	L-110408

PAPEL FASSON COTE HIGH GLOSS

TAMAÑO 69 X 80 MM

BARNIZ MATE

COLORES



NEGRO



PANTONE
COOL GRAY 3C

IMPRESIÓN LETTER PRESS