



FECHA 15/07/08
CÓDIGO FC000036

PAIS BRASIL
CLIENTE INTERFOOD IMPORTAÇÃO LTD.

M A L B E C



As uvas que dão origem a estes vinhos provêm do Valle do Uco, onde nossos vinhedos se beneficiam de uma combinação de solos pobres, 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 e brancas, massas e peixes.



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 (800) 7701871.

Vinho fino, tinto, seco • Conservantes PV (anidrido sulfuroso) •
Elaborado com uvas viníferas Malbec 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 DE GRADUADO PRINCIPALMENTE UVA MALBEC, TINTO, SECO, SEM ADOÇANTES, SEM CARBONATOS
ALCOOLICO. REGISTRO NO MAPA Nº 1003 - PRODUTO DE ARGENTINA - VINO TINTO
CONTEÚDO 750 ml / GRADO ALC. XXV GL
EVITE O USO EXCESSIVO DO ALCOL • NÃO CONSUMIR QUANDO EM CONDIÇÕES DE SAUDE PRECARIAS



FC000036

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-060402
COSECHA 2007	L-070402
COSECHA 2008	L-080402
COSECHA 2009	L-090402
COSECHA 2010	L-100402
COSECHA 2011	L-110402

PAPEL FASSON COTE HIGH GLOSS

TAMAÑO 69 X 80 MM

BARNIZ MATE

COLORES



NEGRO



PANTONE
COOL GRAY 3C

IMPRESIÓN LETTER PRESS