



FECHA 15/07/08
CÓDIGO FC000037

PAIS BRASIL
CLIENTE INTERFOOD IMPORTAÇÃO LTD.

MALBEC/SHIRAZ



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.



Para acompanhar carnes brancas, cordeiro, vegetais cozidos e massas.



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 - Itajubá / 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 Malbec Shiraz 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 LA 4-2017-ED-BNPP-SAN CARLOS
MEDICINA - REGISTRO Nº 103-1103-PROD-OTC-ARGENTINA - TINTO TINTO
CONTEÚDO 750 ml / GRADO ALC. XXV GL
EVITE O USO EXCESSIVO DO ALCOL • NÃO CONSUMA QUANTO • CONTIENE SULFOTOS



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-060407
COSECHA 2007	L-070407
COSECHA 2008	L-080407
COSECHA 2009	L-090407
COSECHA 2010	L-100407
COSECHA 2011	L-110407

PAPEL FASSON COTE HIGH GLOSS

TAMAÑO 69 X 80 MM

BARNIZ MATE

COLORES



NEGRO



PANTONE
COOL GRAY 3C

IMPRESIÓN LETTER PRESS