



FECHA 15/07/08
CÓDIGO FC000038

PAIS BRASIL
CLIENTE INTERFOOD IMPORTAÇÃO LTD.

SAUVIGNON BLANC



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.



Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos e queijos suaves.



Consumir preferencialmente entre 8° y 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 0800 7701871.

Vinho fino, branco, seco • Conservantes PV (anidrido sulfuroso) • Elaborado com uvas viníferas Sauvignon Blanc 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 SAUVIGNON BLANC
MENDOZA - REGISTRO NO MAPA SOB VITIS - PRODUCTO DE ARGENTINA - VINO BLANCO
CONTEÚDO 750 ml / GRADO ALC. XXV GL
EVITE O USO EXCESSIVO DO ALCOL • NÃO CONSUMIR QUANTO CONTIÉM SÓLITOS



FC000038

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-060410
COSECHA 2007	L-070410
COSECHA 2008	L-080410
COSECHA 2009	L-090410
COSECHA 2010	L-100410
COSECHA 2011	L-110410

PAPEL FASSON COTE HIGH GLOSS

TAMAÑO 69 x 80 MM

BARNIZ MATE

COLORES



NEGRO



PANTONE
COOL GRAY 3C

IMPRESIÓN LETTER PRESS