



FECHA 06/02/09
CÓDIGO FC000056

PAIS ECUADOR
CLIENTE ALPACIFIC S.A.

CABERNET SAUVIGNON/
TEMPRANILLO

 Las uvas que dan origen a estos vinos provienen del Valle de Uco, donde nuestros viñedos se benefician de la conjunción de suelos pobres, noches muy frías, días calurosos y el agua mas pura.

 **Angaro** significa *fuego* en Mapuche. Los vinos Angaro se caracterizan por presentar intensos aromas, taninos suaves y sabor frutado.

 Ideal para acompañar carnes a la parrilla y quesos intensos.

 Consumir preferentemente entre 15° y 17°C

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR ALPACIFIC S.A. QUITO - ECUADOR
REGISTRO SANITARIO EN ECUADOR: 09413 INHQA E 0608
P.V.P.:

ADVERTENCIA: EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL LIMITA SU CAPACIDAD DE CONducir Y OPERAR MAQUINARIAS PUEDE CAUSAR DAÑOS EN SU SALUD Y PERJUDICA A SU FAMILIA MINISTERIO DE SALUD PUBLICA DEL ECUADOR.
VENTA PROHIBIDA A MENORES DE 18 AÑOS.

Espacio n° de lote
NO IMPRIMIR



www.fincalacelia.com.ar

Angaro

ELABORADO POR FINCA LA CELIA S.A. A-72817
EXP. B88992, MENDOZA, CONTIENE SULFITOS
CONTENIDO 750cc. / ALCOHOL 12,5%GL.
PRODUCTO DE ARGENTINA / VINO TINTO

7 798081 660048

Grado alcohólico obligatorio 12,5°

PAPEL	FASSON COTE HIGH GLOSS	TAMAÑO	69 X 80 MM
BARNIZ	MATE	COLORES	 
IMPRESIÓN	LETTER PRESS		NEGRO PANTONE COLL GRAY 3C