



FECHA 20/04/09
CÓDIGO FC000059

PAIS EL SALVADOR
CLIENTE INVERCON S.A. DE C.V.

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 más 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 POR INVERCON S.A. DE C.V.
TEL. (503) 2524-6600

"EL CONSUMO EXCESIVO DE ESTE PRODUCTO ES DAÑINO PARA LA SALUD Y CREA ADICCION. SE PROHIBE LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS."

REGISTRO N° 17973

VINO TINTO

www.fincalacelia.com.ar

FC000059

ELABORADO POR FINCA LA CELIA S.A. - 72017 EXP. 88892A
SAN CARLOS, MENDOZA - PRODUCTO DE ARGENTINA
CONT. NETO 0,75 L. / ALCOHOL 13% Vol.
CONTIENE SULFITOS

7 1798081 660048

GRADO ALCOHÓLICO OBLIGATORIO 13°

PAPEL FASSON COTE HIGH GLOSS

TAMAÑO 69 X 80 MM

BARNIZ MATE

COLORES

IMPRESIÓN LETTER PRESS

