



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 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 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

Espacio n° de lote  
NO IMPRIMIR



www.fincalacelia.com.ar

Angaro

ELABORADO POR FINCA LA CELIA S.A. - 72017 EXP. 888924  
SAN CARLOS, MENDOZA - PRODUCTO DE ARGENTINA  
CONT. NETO 0,75 L. / ALCOHOL 13 %Vol.  
CONTIENE SULFITOS

  
7 798081 660048

GRADO ALCOHÓLICO OBLIGATORIO 13°

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