



FECHA 15/05/09

CÓDIGO FC000061

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

MALBEC/SHIRAZ



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 blancas, cordero, vegetales asados y pasta.



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° 19818

VINO TINTO

Espacio n° de lote
NO IMPRIMIR

www.fincalacelia.com.ar

Angaro

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



FC000061

CONT. NETO 0,75 L. / ALCOHOL 12,5 %Vol.
CONT. NETO 0,75 L. / ALCOHOL 13 %Vol.

PAPEL FASSON COTE HIGH GLOSS

TAMAÑO 69 x 80 MM

BARNIZ MATE

COLORES

IMPRESIÓN LETTER PRESS



NEGRO



PANTONE
COLL GRAY 3C