



FECHA 27/03/09  
CÓDIGO FC000101

PAÍS NICARAGUA  
CLIENTE OCAL S.A.

**CHARDONNAY**

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 pescados, carnes blancas a la parrilla y pastas.

Consumir preferentemente entre 8° y 10°C

IMPORTADOR Y DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO  
OCAL S.A., MANAGUA, NICARAGUA.  
Reg. Sanit.: 14869

El exceso en el consumo de este producto es dañino para la salud del consumidor.

Espacio nº de lote  
**NO IMPRIMIR**

www.finacalacelia.com.ar

F0000101

**Angaro**

ELABORADO POR FINCA CALACELLA S.A. A-2011-EXP-BB8992  
SAN CARLOS, MENDOZA • PRODUCTO DE ARGENTINA  
CONT. NETO 0,75L / XXXVGL  
VINO BLANCO / CONTIENE SULFITOS

7 798081 660109

CONT. NETO 0,75L / 11,5°GL.  
CONT. NETO 0,75L / 12°GL.  
CONT. NETO 0,75L / 12,5°GL.  
CONT. NETO 0,75L / 13°GL.  
CONT. NETO 0,75L / 13,5°GL.  
CONT. NETO 0,75L / 14°GL.  
CONT. NETO 0,75L / 14,5°GL.

PAPEL FASSON COTE HIGH GLOSS  
BARNIZ MATE  
IMPRESIÓN LETTER PRESS

TAMAÑO 69 X 80 MM

COLORES



NEGRO



PANTONE  
COOL GRAY 3C