



FECHA 27/03/09
CÓDIGO FC000103

PAIS NICARAGUA
CLIENTE OCAI S.A.

MALBEC



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 rojas y blancas, pastas y pescados.



Consumir preferentemente entre 15° y 17°C

IMPORTADOR Y DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
OCAI S.A., MANAGUA, NICARAGUA.
Reg. Sanit.: 14867

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

Espacio n° de lote
NO IMPRIMIR

www.fincalacelia.com.ar

Angaro

ELABORADO POR FINCA LA CELIA S.A. - 2017 - EXP. 08892

SAN CARLOS, MENDOZA - PRODUCTO DE ARGENTINA

CONT. NETO 0,75 L. / XX, X°G.L.

VINO TINTO / CONTIENE SULFITOS



FC000103

CONT. NETO 0,75 L. / 11,5°G.L.

CONT. NETO 0,75 L. / 12°G.L.

CONT. NETO 0,75 L. / 12,5°G.L.

CONT. NETO 0,75 L. / 13°G.L.

CONT. NETO 0,75 L. / 13,5°G.L.

CONT. NETO 0,75 L. / 14°G.L.

CONT. NETO 0,75 L. / 14,5°G.L.

PAPEL

FASSON COTE HIGH GLOSS

TAMAÑO

69 x 80 MM

BARNIZ

MATE

COLORES



NEGRO



PANTONE
COOL GRAY 3C

IMPRESIÓN

LETTER PRESS