



FECHA 27/03/09
CÓDIGO FC000103

PAÍS NICARAGUA
CLIENTE OCAL S.A.

M A L B E C

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 rojas y blancas, pastas y pescados.

Consumir preferentemente entre 15° y 17°C

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

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

FINACALACELIA S.A. A-2011-EXP B68992
SAN CARLOS, MENDOZA • PRODUCTO DE ARGENTINA
CONT. NETO 0,75L / XXXVGL
VINO TINTO / CONTIENE SULFITOS

7798081660611

F0000103

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	TAMAÑO	69 x 80 MM
BARNIZ	MATE	COLORES	 NEGRO
IMPRESIÓN	LETTER PRESS		 PANTONE COOL GRAY 3C