



FECHA 27/03/09  
CÓDIGO FC000104

PAIS NICARAGUA  
CLIENTE OCAI S.A.

## SAUVIGNON BLANC



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 como aperitivo o para acompañar mariscos y quesos suaves.



Consumir preferentemente entre 8° y 10°C

IMPORTADOR Y DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO  
OCAI S.A., MANAGUA, NICARAGUA.  
Reg. Sanit.: 14871

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](http://www.fincalacelia.com.ar)

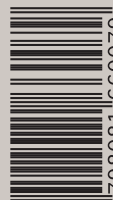
## Angaro

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

SAN CARLOS, MENDOZA - PRODUCTO DE ARGENTINA

CONT. NETO 0,75 L. / XX,XX°G.L.

VINO BLANCO / CONTIENE SULFITOS



7 179808 1660079

FC000104

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