



FECHA 16/03/09
CÓDIGO FC000105

PAIS PERÚ
CLIENTE PERUFARMA

CABERNET SAUVIGNON/ TEMPRANILLO



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 a la parrilla y quesos intensos.



Consumir preferentemente entre 15° y 17°C

IMPORTADO POR PERUFARMA S.A., SANTA FRANCISCA ROMANA N° 1092, URB. PANDO, LIMA. RUC: 20100052050
REGISTRO SANITARIO: P3548806E NAPRSA

Condiciones de Conservación: Se debe conservar a temperaturas de hasta 20° C y en lugares con poca luminosidad.

Ingredientes: Se utiliza uvas de cepas blancas y tintas, levaduras.

Aditivos: Solamente anhídrido sulfuroso.

Materia prima e insumos empleados: Uvas, levaduras, bentonitas, gelatinas, huevos, tierras filtrantes, anhídrido sulfuroso, cremor, ac. tartárico.

EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL LIMITA SU CAPACIDAD DE CONDUCIR Y OPERAR MAQUINAS, PUEDE CAUSAR DAÑOS EN SU SALUD, VENTA PROHIBIDA A MENORES DE 16 AÑOS.

Espacio n° de lote
NO IMPRIMIR

www.fincalacelia.com.ar

Angaro

ELABORADO POR FINCA LA CELIA S.A. A-7017. EUGENIO BUSTOS,
EXPERIENCIA, MENUDOZA - PRODUCTO DE ARGENTINA. CONTIENE SULFITOS
CONT. NETO 0,75L / XXX° GL. / VINO TINTO
BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 16 AÑOS.



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

PAPEL FASSON COTE HIGH GLOSS

BARNIZ MATE

IMPRESIÓN LETTER PRESS

TAMAÑO 69 x 80 MM

COLORES



NEGRO



PANTONE
COLL GRAY 3C