



FECHA 09/02/09
CÓDIGO FC000756

PAIS VENEZUELA
CLIENTE HORMANN DÜRR

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

"EL CONSUMO EXCESIVO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD".

Espacio n° de lote
NO IMPRIMIR

Angaro



ELABORADO POR FINCA LA CEEA S.A. 2017 EXP. DB8892
ECUEN BISTOS, SAN CARLOS, MENDOZA - PRODUCTO DE ARGENTINA
CONT. NETO 0,75L / 13°GL. / VINO BLANCO
CONTIENE SULFITOS

FC000756



7 798081 660079

Grado alcohólico obligatorio: 13°

PAPEL	FASSON COTE HIGH GLOSS	TAMAÑO	69 X 80 MM
BARNIZ	MATE	COLORES	 NEGRO  PANTONE COOL GRAY 3C
IMPRESIÓN	LETTER PRESS		