



FECHA 09/02/09
CÓDIGO FC000756

PAÍS 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 más 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 nº de lote
NO IMPRIMIR

FC000756

Angaro

ELABORADO POR FINCA LA CEFALIA S.A. A-7217 EEP B88992
EUGENIO BUSTOS, SAN CARLOS, MENDOZA • PRODUCTO DE ARGENTINA
CONT. NETO 0,75L / 13GL / VINO BLANCO
CONTIENE SULFITOS

7798081660079

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