



MARCA	PRODUCTO	FECHA	CÓDIGO
ANGARO	Contra Cabernet Sauvignon/ Tempranillo Brasil	26/06/2015	FC002659

CABERNET SAUVIGNON/
TEMPRANILLO

Os índios Mapuches, que habitavam a província de Mendoza, Argentina, respeitavam o fogo e chamavam de Angaro. O fogo poderia ser seu amigo ou inimigo, uma bênção ou uma ameaça, uma maldição ou a sua divindade. Sua energia constante foi, é e sempre será um poderoso símbolo da vida. Representado pelo sol, dando a vida, a energia para as plantas, o fogo torna possível a transformação das uvas em vinho. É a paixão, o desejo e o nascimento.

Com estes vinhos jovens e vibrantes, o nosso povo quer prestar homenagem ao sol, como a essência da própria vida.

Importado por: BRASIL/ES: Interfood Imp. Ltda - Rua Henrique Moscoso, 717 - 809 - CEP 29100-430 - Vila Velha/ES - CNPJ: 36.357.994/0001-45 - Reg. MAPA ES-05245-1 - BRASIL/SP: Interfood Imp. Ltda - Rua Borges de Figueiredo, 1133 - CEP 03110-001 - São Paulo/SP - CNPJ: 36.357.994/0002-26 - Reg. MAPA SP-0724-7 - Tel SAC 08007701871

Vinho tinto de mesa seco fino. Elaborado com mosto de uvas cabernet sauvignon / tempranillo. Conservante INS220 Anidrido Sulfuroso. NÃO CONTEM GLÚTEN. Validade indeterminada desde que conservado em local seco, fresco e ao abrigo da luz.

EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ÁLCOOL.

VINO ARGENTINO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN PROTEGIDA

FC002659

PRODUTTO POR: FINCA LA CUELA SAN VINCENTE, EZE 88992,
SAN CARLOS, MENDOZA, ARGENTINA
Conteúdo 750ml Grad. Alc.: XXV° / vol.
VINHO TINTO-CONTEM SUJEITO A PRODUTO DA ARGENTINA

7 17 9 8 0 8 1 1 6 6 0 0 4 8

Espacio nº de lote
NO IMPRIMIR

- Grad. Alc.: 12 % vol.
- Grad. Alc.: 12,5 % vol.
- Grad. Alc.: 13 % vol.
- Grad. Alc.: 13,5 % vol.
- Grad. Alc.: 14 % vol.
- Grad. Alc.: 14,5 % vol.

ESPECIFICACIONES

Tamaño Etiqueta: 70 x 80 mm
Papel: Estate 8
Tipo de Impresión: Offset
Barniz: Mate
Corte: Recto

COLORES

- PANTONE Cool Gray 3
- Corte
- Tinta Negra