

12,5% Alc. Vol.
 13% Alc. Vol.
 13,5% Alc. Vol.
 14% Alc. Vol.
 14,5% Alc. Vol.

4mm

CASTILLO DE
MOLINA

Castillo, símbolo de distinción y *Molina*, lugar donde se encuentra Viña San Pedro; expresan en este vino su majestuosidad y sublime riqueza dando vida a *Castillo de Molina*.
 Moderno, con delicados taninos y cuerpo envolvente, este Reserva persiste refinadamente con sus distinguidos sabores frutales a cerezas, frutillas y ciruelas, maridando a la perfección con un buen plato.

PAVO AHUMADO • CORVINA / ALBACORA
 LANGOSTA • QUESO CAMEMBERT

Se recomienda servir a 14 • 15 °C y descorcharlo, transformando cada instante en una oportunidad para disfrutar el aquí y el ahora.

IMPORTADO POR: Interfood Importação Ltda
 Rua Cacique Tibiriça, 320 – CEP: 09651-050 –
 São Bernardo do Campo/SP – CNPJ:
 36.357.994/0001-45 – Reg. MAPA-SP 000631-9
 – Tel SAC 0800 770 1871.

Vinho tinto de mesa seco fino. Conservantes INS220
 Anidrido Sulforoso. Elaborado com uvas viníferas Pinot Noir.

Validade: Indeterminada, desde que conservado em local seco e fresco,
 ao abrigo da luz e preferentemente na posição horizontal.
 EVITE O USO EXCESSIVO DO ALCÓOL - NÃO CONTÉM GLÚTEN
 Produzido e Engarrafado Por: Viña San Pedro Tarapacá S.A., Molina, Chile - Envasado no Chile.
 WWW.CASTILLODEMOLINA.CL

RESERVA
PINOT NOIR



DEJAR ESPACIO EN BLANCO
para imprimir N° de lote en planta

magnificación 80%
truncada alto (aleatorio)
29,83 x 18mm

EAN-13
780430012169-3

colocar variable según OC

120
125
130
135
140
145
150

Medidas (ancho x alto) 80 x 85 mm.
 Papel 6004 Casablanca 8 WS / Liner PET - Ritrama
 Barniz Acuoso Mate
 Impresión y Pegado Indigo Autoadhesivo

Colores 
 Negro

Recursos