

CASTILLO DE
MOLINA
Reserva
CARMENÈRE

Carmenère, una variedad que al probarla sorprende por lo diferente y que puede ser otorgada sólo por el vino de origen chileno. Proveniente de una selección de uvas de Viña San Pedro, este Carmenère desarrolla su carácter durante 12 meses en barricas, dando origen a una línea de producción limitada. Es un vino de intenso color rojo, con aromas a especies, algo de pimienta y notas tostadas provenientes de la madera.

En boca es de taninos muy suaves, presenta caracteres dulces muy agradables, de cuerpo medio y final largo.
 Ideal para acompañar todo tipo de comidas, especialmente carnes rojas.
 Servir entre 18° - 20°C.

Importador Exclusivo
 Distribuidora Yamuni S.A.
 San José, C.R. Apdo. 5953-1000

"EL ABUSO DEL LÍQUIDO ES NOCIVO PARA LA SALUD".
 Cod M.S. #3503-A-34449

VINO TINTO

Nº de Lote o para Nº de Lote
 (se imprime en proceso de embotellado)

1202900

Producido y Embotellado por
 Viña San Pedro S.A. Molina - Chile
www.SAN PEDRO.CL

EAN-13
 780430012295-9

Medidas: 68 x 103
Barniz: Mate

Papel: Estate 8
Sist. de Imp: Off-Set

Colores


Negro



folia oro