



Grad. Alco.
12° GL
Grad. Alco.
12,5° GL
Grad. Alco.
13° GL
Grad. Alco.
13,5° GL
Grad. Alco.
14° GL
Grad. Alco.
14,5° GL

R E S E R V A

CASTILLO DE

MOLINA

CARMENÈRE

200X - VALLE DE OIOIOIO

Vinho fino, tinto e seco. Ingredientes: Mosto fermentado de uvas Carmenère. Conservante: Anidrido Sulfuroso – INS 220. Safra vide no rótulo principal e Grd. Alco. no contra-rótulo. Validade: Indeterminada, desde que conservado em local seco e fresco, ao abrigo da luz e preferencialmente na posição horizontal.

IMPORTADO POR: REAL COMERCIAL LTDA - RUA NESTOR VÍCTOR 198 – CJ. 506 – CENTRO
PARANAGUÁ – PR – BRASIL - CEP. 83203-540 - CNPJ. 02.780.640/0013-20
REG. NO MAPA Nº PR 94021-6
DISTRIBUÍDO POR LA PASTINA - TEL 011 3383-7400

Produto Chileno

Lote:

Lote Number

Comércio Líquido
750 ml XX,X° GL

EVITE OS RISCOS DO CONSUMO EXCESSIVO DO ALCÓOL.
O CONSUMO DO ALCÓOL É PREJUDICIAL DURANTE A GRAVIDEZ.
NÃO CONTEM GLUTEN.

Produzido, Engarrafado e Exportado por Viña San Pedro S.A.,
Longitudinal Sur, Km. 205, Cruce Molina, Chile.
Reg. no Ministério da Agricultura sob o nº: 845
www.SAN PEDRO.cl

EAN-13
780430012295-9

CARMENÈRE
2005 - VALLE DE CURICÓ

CARMENÈRE
2006 - VALLE DE MAULE

Medidas: 80 x 87
Barniz: Mate

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

Colores

Negro