

CASTILLO DE

MOLINA

RESERVA

MERLOT

Castillo (castle), a symbol of distinction, and Molina, the place where Viña San Pedro originates; the expression of the majestic and sublime terroir, which gives rise to this wine: Castillo de Molina. This elegant Reserva has delightfully intense fresh-fruit flavors, smooth ripe tannins and a velvety finish. Perfect to accompany a delicious meal.

Castillo (châteaux), symbole de distinction, et Molina, l'endroit où se situe le vignoble San Pedro : l'expression d'une sublime richesse et de grandeur, donnant vie au vin Castillo de Molina. Cet excellent Reserva offre des saveurs délicieuses et intenses, des tanins soyeux et une finale veloutée en bouche. Accompagnement idéal pour un repas délicieux.

WHITE MEATS • RED MEATS • RAVIOLES • CREAMY CHEESES

VIANDES BLANCHES • VIANDES ROUGES RAVIOLIS • FROMAGES CREMEUX

Best opened and served between 16 • 18 °C, allowing you to unwind: Unplug to enjoy.

Il est préférable de le servir et de le déboucher entre 15 et 16 °C, transformant ainsi chaque instant en une opportunité de le déguster à sa juste valeur.

Red Wine / Vin Rouge

Imported by GCF-67290 Petersbach - France.

Produced and bottled by Viña San Pedro S.A., Molina, Chile - Envasado en Chile.

WWW.CASTILLODEMOLINA.CL

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

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

750ml • XX% VOL.

780430012139-6

750ml • XX% VOL.

VALLE DE CASABLANCA

SANTIAGO

VALLE DEL RAPEL

VALLE DEL MAULE

CHILE

colocar variable según OC

120
125
130
135
140
145
150

12,5% VOL.
13% VOL.
13,5% VOL.
14% VOL.
14,5% VOL.

3mm
1,2mm

Medidas (ancho x alto) 56,7 x 120 mm.
Papel 6004 Casablanca 8 WS / Liner PET - Ritrama
Barniz Acuoso Mate
Impresión y Pegado Indigo Autoadhesivo

Colores 
Negro

Recursos