

2015

Tarapacá Late Harvest es una mezcla elaborada de nuestras mejores uvas, aportando frescas notas a durazno con matices de caramel, miel y huesillo. Es un vino complejo y balanceado, con un jugoso y largo final. Disfrútalo en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries. Sirvelo a una temperatura de entre 6° y 8°.

Sauvignon Blanc 50%
Gewürztraminer 36%
Viognier 14%

2017
Tarapacá Late Harvest es una mezcla elaborada de nuestras mejores uvas, aportando frescas notas a durazno con matices de caramelo, miel y huesillo. Es un vino complejo y balanceado, con un jugoso y largo final. Disfrútalo en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries. Sirvelo a una temperatura de entre 6° y 8°.

Sauvignon Blanc 40% **Gewurztraminer 9%**
Chardonnay 21% **Sauvignon Gris 9%**
Riesling 20% **Viognier 1%**

2019

Tarapacá Late Harvest es una mezcla elaborada de nuestras mejores uvas, aportando notas florales, como rosas y jazmín, de fruta madura como papaya y hueso y dulces como caramelo y miel. Se trata un vino complejo y balanceado, con un persistente final. Disfrútalo en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries o una tabla de quesos como azul, brie y camembert. Sirvilo a una temperatura de entre 6° y 8°.

Riesling 39% Viognier 10%
Sauvignon Gris 32% Sauvignon Blanc 2%
Gewurztraminer 17%

2016

Tarapacá Late Harvest es una mezcla elaborada de nuestras mejores uvas, aportando frescas notas a durazno con matices de caramel, miel y huesillo. Es un vino complejo y balanceado, con un jugoso y largo final. Disírtalo en buena compañía, como postres a base de frutas tropicales y berries. Sirvelo a una temperatura de entre 6° y 8°.

Sauvignon Blanc 60%
Gewürztraminer 30%
Viognier 10%

2018

Tarapacá Late Harvest es una mezcla elaborada de nuestras mejores uvas, aportando notas florales como rosas y jazmín, de fruta madura como papaya, y dulces como caramelo y miel. Se trata de un vino complejo y balanceado, con un persistente final. Disfrútalo en buena compañía, con postres o base de frutas tropicales y berries o una tabla de quesos como azul, brie y camembert. Sirvilo a una temperatura de entre 6° y 8°.

Sauvignon Blanc 49% Gewurztraminer 11%
Riesling 39% Viogner 1%

Altura etiqueta: 120 mm
4% alt. etiq.= 4.8 mm

500 ML	11,5° G.L.
500 ML	12° G.L.
500 ML	12,5° G.L.
500 ML	13° G.L.
500 ML	13,5° G.L.
500 ML	14° G.L.
500 ML	14,5° G.L.
500 ML	15° G.L.

Medidas (ancho x alto) 42 x 120 mm.

Papel Fasson Cuvee Martelé Marfil

Barniz Acuoso Mate

Impresión y Pegado Flexografía - Offset Rotativo / Autoadhesivo

Color



Negro