

2015

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 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%
Chardonnay 21%
Riesling 20%

Gewürztraminer 9%
Sauvignon Gris 9%
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 huesillo 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. Sirvelo a una temperatura de entre 6° y 8°.

Riesling 39%
Sauvignon Gris 32%
Gewürztraminer 17%

Viognier 10%
Sauvignon Blanc 2%

2016

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°.

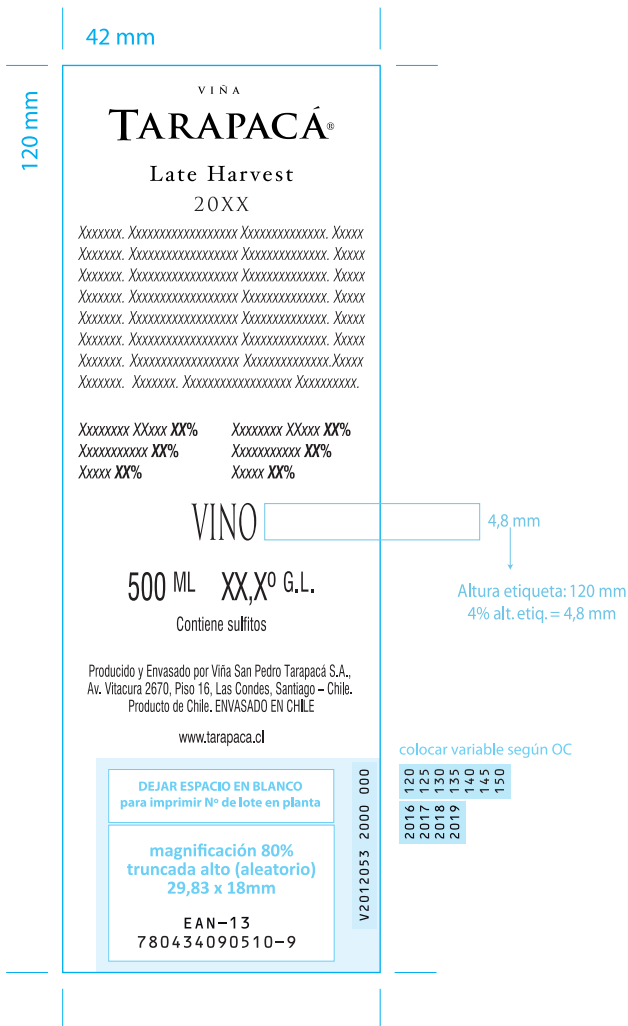
Sauvignon Blanc 60%
Gewürztraminer 30%
Viognier 10%

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 huesillo 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. Sirvelo a una temperatura de entre 6° y 8°.

Sauvignon Blanc 49%
Riesling 39%

Gewürztraminer 11%
Viognier 1%



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

Colores



Negro