

11,5° G.L.
12° G.L.
12,5° G.L.
13° G.L.
13,5° G.L.
14° G.L.
14,5° G.L.



CARMÉNÈRE

Este vino nace de los mejores viñedos de Viña Tabalí, ubicados en el Valle del Limarí, un lugar mágico donde comienza el desierto de Atacama.

En este Carménère se aprecian los aromas a especias; principalmente pimienta y nuez moscada, con notas de ciruela y cerezas negras, presentando un final achocolatado proveniente de su guarda en barrica de encina francesa durante doce meses.

Ideal para acompañar todo tipo de comidas, especialmente carnes rojas y blancas. Sirvase preferentemente a 18°.

XX,X° G.L. 0,75 L.

VINO TINTO

BEBER CON MODERACION
PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS
IMPORTADO POR GRAND CRU S.A.
GALLO 987 CAP. FED.
CUIT: 30-70202681-0
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR
VIÑA TABALÍ S.A.
OVALLE, CHILE
www.tabali.com

780430012697-1
V2035255

PAPEL BRIGHT WHITE VELLUM 89GRS
BARNIZ MATE
IMPRESIÓN FLEXOGRAFÍA

TAMAÑO 71 x 82 MM

COLORES



NEGRO



PANTONE
873



PANTONE
1535