

SAUVIGNON BLANC 2009

A safra 2009 tem origem em dois vales: 85% da uva provém do Valle de Casablanca e 15% é proveniente de dois lotes do Valle de Leyda. Este vinho apresenta uma cor amarelo brilhante com matizes esverdeados, aromas de frutas tropicais e tangerina junto com um toque mineral e pão tostado. No paladar aparecem sabores de nectarina, abacaxi e um final de capim-limão. Se expressa com muita riqueza em seus sabores, desde as notas de frutas tropicais até um toque mineral, junto a uma boa acidez natural.

VINHA
TARAPACA
GRAN RESERVA
SAUVIGNON BLANC

XXXXXXXX XXXXXXXXXXXX XXXX XXXX XX XXXXX XXXXXXX XXXX XXXXXXXXXXXX
XXXX XXXX XX XXXXX XXXXXXX XXXXX XXX XXXXXXX XXXX XXXXX XX XXXXX XXXXXXX XXXX
XXXX XXXX XX XXXXX XXXXXXX XXXX XXXXXXX XXXX XXXXX XX XXXX XXXXXXX
XXXX XXX XXXXXXX XXXX XXXXX XX XXXXX XXXXXXX XXXX XXXXXXX XXXX XXXXX
XXXX XXX XXXXXXX XXXX XXXXX XX XXXXX XXXXXXX XXXX XXXXXXX XXXX XXXXX
XX XXXXX

Prodotto e engarrafado por Vitis San Pedro Tarapacá S.A., Isla de Maipo s/n, Chile.
Envasado en Chile. Registro do Produtor no M.A.: nº 896. Distribuidor no Brasil:
Epice Importação Comércio e Representações Ltda. CNPJ. 00.061.751/0001-40
Importado por: CASA SANTA LUZIA IMPORTADORA LTDA.
AV. MOFARREJ 599, SDO PAULO SP BRASIL CNPJ. 59.350.116/0002-84
Registro do Importador no M.A.: SP-10701-4

VINHO BRANCO DE MESA, SECO, FINO, elaborado com uvas viníferas Benicas.
Aditivo: INS 220 (acidulante sulfonico S02) NÃO CONTÉM GLÚTEN
Validade indeterminada, desde que conservada com sua vedação original,
em posição horizontal, em lugar seco, fresco, escuro, calmo, ao abrigo de
odores fortes, irradiações, vibrações e à temperatura constante (12 ± 15° C)
"EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ALCÓOL"
"O ALCÓOL PODE CAUSAR DEPENDÊNCIA E EM EXCESSO
É PREJUDICIAL À SAÚDE"
"PROIBIDA A VENDA PARA MENORES DE 18 ANOS"

CONTEÚDO LÍQUIDO 750 ml - Graduação alcoólica 13,5°

Trazabilidad

EAN-13
780 4340 909060

SAUVIGNON BLANC 2010

Este Sauvignon Blanc tem sua origem no vale de Leyda no Chile, a apenas 7 quilômetros da costa do oceano Pacífico. Este vinho caracteriza-se por seu penetrante aroma a ervas e notas minerais, além de uma excelente acidez natural; o vinho apresenta uma intensa cor amarelada com matizes esverdeados, aromas a grapefruit rosado, pimenta, com notas de fermento e pólvora. Na boca é rico com sabores de pêssego nectarinas, pimenta verde e um final de "lemon grass". Apresenta muita riqueza na boca com um final mineral prolongado.

SAUVIGNON BLANC 2011

Este Sauvignon Blanc tem sua origem no vale de Leyda no Chile, a apenas 7 quilômetros da costa do oceano Pacífico. Este vinho caracteriza-se por seu penetrante aroma a ervas e notas minerais, além de uma excelente acidez natural; o vinho apresenta uma intensa cor amarelada com matizes esverdeados, aromas a grapefruit rosado, pimenta, com notas de fermento e pólvora. Na boca é rico com sabores de pêssego nectarinas, pimenta verde e um final de "lemon grass". Apresenta muita riqueza na boca com um final mineral prolongado.