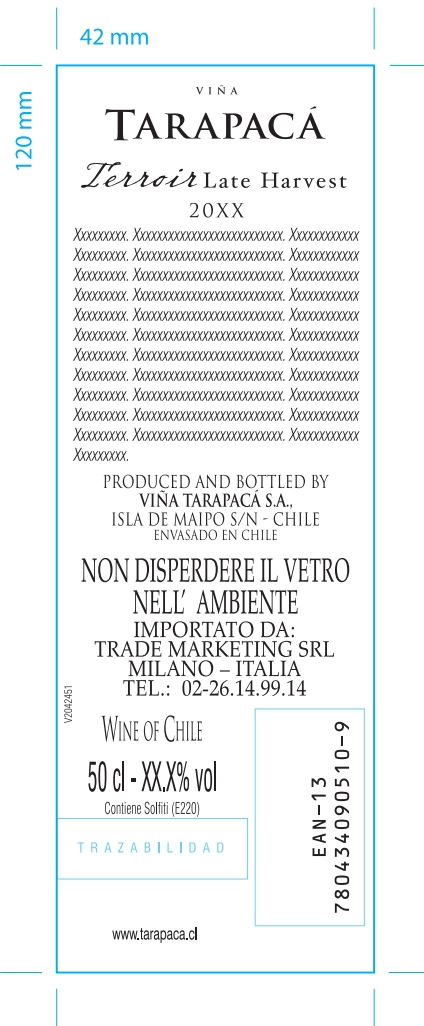


50 cl - 12% vol
50 cl - 12.5% vol
50 cl - 13% vol
50 cl - 13.5% vol
50 cl - 14% vol
50 cl - 14.5% vol
50 cl - 15% vol



2012
La Vendemmia Tardiva di Tarapacá è un assemblaggio di Sauvignon Bianco, Gewürztraminer e Muscatel. Il 70% delle uve proviene dalla Valle del Maipo, contribuendo alla ricchezza del palato e ad un finale lungo e gustoso. Le altre uve provengono da importanti valli del Cile, quali Curicó, Leyda e Limarí e contribuiscono alla complessa struttura di questo blend: note floreali dalla Valle di Curicó, note saline e fresche dalla Valle di Leyda, e infine, uve di Limarí che consentono di ottenere un vino intenso e bilanciato. E' un vino tipicamente da dessert.

2013
La Vendemmia Tardiva Tarapaca è un blend di Sauvignon Bianco, Gewürztraminer e Viognier. Il 94% delle uve provengono dai nostri vigneti della Isola di Maipo, apportando robustezza di palato e un finale lungo e vivace. Il Sauvignon Bianco conferisce fresche note di pesca, mentre il Gewürztraminer apporta note di caramello, miele e pesca essicata al sole. Il rimanente 6% è Viognier di Cachapoal, un'area calda che apporta note floreali che aggiungono struttura ed equilibrio al blend. Ottimo vino da dessert.

Medidas (ancho x alto) 42 x 120 mm.
Papel Fasson Cuvee Martelé Marfil
Barniz Acuoso Mate
Impresión y Pegado Flexografía / Autoadhesivo

Colores 
Negro