

CONTEÚDO LÍQUIDO 500 ml - Graduación alcohólica 12º
CONTEÚDO LÍQUIDO 500 ml - Graduación alcohólica 12.5º
CONTEÚDO LÍQUIDO 500 ml - Graduación alcohólica 13º
CONTEÚDO LÍQUIDO 500 ml - Graduación alcohólica 13.5º
CONTEÚDO LÍQUIDO 500 ml - Graduación alcohólica 14º
CONTEÚDO LÍQUIDO 500 ml - Graduación alcohólica 14.5º
CONTEÚDO LÍQUIDO 500 ml - Graduación alcohólica 15º



2012
O vinho Tarapacá Late Harvest é uma mistura de Sauvignon Blanc, Gewürztraminer e Moscatel. Cerca de 70% das uvas provêm do Vale do Maipo, o que contribui à riqueza no paladar e um final prolongado e suculento. O restante das uvas provêm de outros importantes vales do Chile, tais como Curicó, Leyda e Limari, dando maior complexidade à mistura. Notas florais do Vale de Curicó, notas salinas e refrescantes do Vale de Leyda e finalmente, uvas do Vale de Limari, que nos permitem obter um vinho intenso e equilibrado. Desfrute este vinho em boa companhia, com sobremesas feitas com frutas tropicais ou berries.

2013
Tarapacá Late Harvest 2013 é uma mistura de Sauvignon Blanc, Gewürztraminer e Viognier. Sendo que 94% das uvas provêm do nosso campo na Ilha de Maipo, o que contribui para a riqueza do paladar e um longo e suculento final. O Sauvignon Blanc proporciona frescas notas de pêssego, enquanto que o Gewürztraminer traz notas de caramelo, mel e pêssego. O 6% restante é Viognier proveniente do Cachapoal, região quente que contribui com notas florais, agregando complexidade e equilíbrio a mistura. Ideal para disfrutar em boa companhia, com sobremesas à base de frutas tropicais e berries.

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

Colores
Negro