

GRADO FIJO → 12°

LEON  
*de*  
TARAPACA

SAUVIGNON BLANC

Fresco, seco y armónico,  
este refinado vino varietal ha sido fermentado  
en cubas de acero inoxidable a temperaturas  
controladas, para preservar el aroma original  
y el sabor frutoso y delicado  
de la variedad Sauvignon Blanc.  
Sírvalo preferentemente entre 10° y 12° C.

ADVERTENCIA: El consumo excesivo de alcohol limita su capacidad de conducir y  
de operar maquinarias, puede causar daños a su salud y perjudica a su familia.  
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA DEL ECUADOR  
Venta prohibida a menores de 18 años

Importado por Quifatex S.A.,  
Av. 10 de Agosto # 10640 y Manuel Zambrano,  
Quito, Ecuador.  
Reg. San. 7006-03-01

VINO BLANCO  
Ingredientes: uva cepaje sauvignon blanc  
Contenido: 750 ml.  
Conservar en lugar fresco y seco

Producido y Embotellado Por Vitis Tarapacá Ex-Zonita S.A.,  
Isla de Maipo s/o, Chile • Producto Chileno.  
ENVASADO EN CHILE

www.TARAPACA.CL

NTE INEN 372  
Fecha de Elaboración / Consumo antes del

Nro de Lote / Lot Number

EAN-13  
7804340902580

