



<b>ZONA</b>	<b>COLOMBIA</b>
<b>PAISES</b>	<b>JOHN RESTREPO A. Y CIA.</b>

Con una gama aromática de gran intensidad, la fruta roja madura y el aporte delicado de la maduración en barrica, hacen de este vino un sabroso y versátil compañero de variados platos. En boca es de cuerpo medio, con taninos suaves y flexibles, y con un final largo, delicado y armonioso. Es ideal para acompañar carnes, comida condimentada, quesos y guisos caseros. Se sugiere descorchar una hora antes y servir a temperatura ambiente (18°C / 65°F).

VINO TINTO DE CHILE  
VALLE DE COLCHAGUA

750 c.c.

XX.X% vol.




CONTIENE SULFITOS - ENVASADO EN CHILE

**"PROHIBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD".**  
Registro Sanitario N° INVIMA: 2003I-0001007

*Espacio para  
N° de lote en planta*

EAN-13  
780430001026-3

11% vol.  
11,5% vol.  
12% vol.  
12,5% vol.  
13% vol.  
13,5% vol.  
14% vol.  
14,5% vol.

PAPEL	COUVEÉ	TAMAÑO	80 x 87 mm		
BARNIZ	ACUOSO BRILLANTE	COLORES			
IMPRESIÓN	OFF SET - ENGOMADO				
CARRO	P11		NEGRO	PMS 1545 U	PMS 872 U