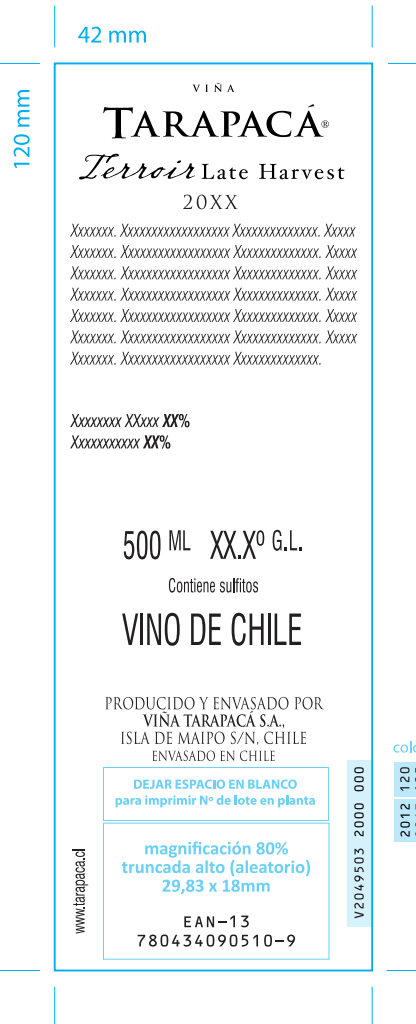


2014
Tarapacá Late Harvest es una mezcla de Sauvignon Blanc y Gewürztraminer. El Sauvignon Blanc aporta frescas notas a durazno, mientras que el Gewürztraminer entrega notas a caramelo, miel y huesillo. Es un vino complejo y balanceado, con un jugoso y largo final. Disfrútalo en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries.

Sauvignon Blanc **70%**
Gewürztraminer **30%**

12º G.L.
12.5º G.L.
13º G.L.
13.5º G.L.
14º G.L.
14.5º G.L.
15º G.L.



2015
Tarapacá Late Harvest es una mezcla elaborada de nuestras mejores uvas, aportando frescas notas a durazno con matices de caramelo, miel y huesillo. Es un vino complejo y balanceado, con un jugoso y largo final. Disfrútalo en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries. Sirvelo a una temperatura de entre 6º y 8º.

Sauvignon Blanc **50%**
Gewürztraminer **36%**
Viognier **14%**

colocar variable según OC

2012	120
2013	125
2014	130
2015	135
	140
	145
	150

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

Colores 
Negro