

CASTILLO DE
MOLINA

RESERVA
CHARDONNAY

Castillo (castle), a symbol of distinction, and Molina, the place where Viña San Pedro originates, the expression of the majestic and sublime terroir, which gives rise to this wine: *Castillo de Molina*.
A distinct coastal origin lends this wine complexity, freshness and intense citrus fruit aromas. Perfect to accompany a delicious meal.

Castillo (châteaux), symbole de distinction, et *Molina*, l'endroit où se situe le vignoble San Pedro; l'expression d'une sublime richesse et de grandeur, donnant vie au vin *Castillo de Molina*.
Son origine côtière lui octroie sa complexité, sa fraîcheur et son intensité dans des arômes fruités et aux agrumes, qui en font un vin idéal pour accompagner un plat délicieux.

OYSTERS AU GRATIN * PRAWNS * CRAB
* SALMON * PARMESAN CHEESE.

HUÎTRES GRATINEES * CREVETTES * CRABE
* SAUMON * PARMESAN .

Best opened and served between 16 - 18 °C, allowing you to unwind:
Unplug to enjoy.

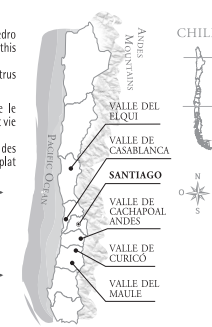
Il est préférable de le servir et de le déboucher entre 16 et 18 °C,
transformant ainsi chaque instant en une opportunité de le
déguster à sa juste valeur.

RETURN FOR REFUND WHERE APPLICABLE
CONSIGNÉE LÀ OÙ LA LOI LE PRESCRIT

CONTAINS SULPHITES / CONTIENT DES SULFITES

PRODUCED AND BOTTLED BY /
PRODUIT ET EMBOUTEILLÉ PAR
VIÑA SAN PEDRO S.A., MOLINA-CHILE

WWW.CASTILLODEMOLINA.CL



DEJAR ESPACIO EN BLANCO
para imprimir N° de lote en planta

magnificación 80%
truncada alto (aleatorio)
29,83 x 18mm

EAN-13
780430001050-8

V2049826 000

colocar variable según OC

120
125
130
135
140
145
150

Medidas (ancho x alto) 80 x 85 mm.
Papel Casablanca 8 (90grs/m2)
Barniz Acuoso Mate
Impresión y Pegado Digital Autoadhesivo

Colores 
Negro

Recursos