

12.5° G.L. 750 ML
 13° G.L. 750 ML
 13.5° G.L. 750 ML
 14° G.L. 750 ML
 14.5° G.L. 750 ML
 15° G.L. 750 ML



GRAN
RESERVA
CARMENÈRE

Vino elaborado con uvas cosechadas a mano, a fines de Mayo, para así obtener taninos suaves y maduros. Luego de la fermentación, el vino envejeció por 12 meses en barricas de roble francés de primer uso, donde completó su fermentación maloláctica. Fue embotellado sin filtrar, para resaltar sus características naturales.

VINO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR
 VM S.A., ISLA DE MAIPO S/N,
 CHILE. ENVASADO EN CHILE.
 CONTIENE SULFITOS

XX° G.L. 750 ML

EAN 13
7804602380187

www.casarivas.cl

TRAZABILIDAD

PIE DE IMPRENTA

V2078997

<p>FECHA: MARZO 2009</p> <p>CODIGO INTERNO: 00000</p> <p>TAMAÑO ETIQUETA: 80 X 67 mm.</p> <p>PAPEL: ESTATE N 8 (AUTOADHESIVO)</p> <p>TIPO DE IMPRESIÓN: FLEXOGRAFÍA</p> <p>IMPRENTA: -</p>	<p>2 COLORES: ■ NEGRO ■ PANTONE 874-C</p>	
<p>NOTA:</p>	<p>BARNIZ: DE PROTECCIÓN</p>	
<p>OBSERVACIONES</p>	<p>CORTE: TROQUELADAS</p> <p>OBSERVACIONES:</p>	