

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

♦ SPECIAL RESERVE ♦

CABO DE HORNO

2006

КАБО ДЕ ХОРНОС

Вино червоне сухе витримане

У поєднанні стійких двох океанів – Тихого та Атлантичного – народжується унікальна на землі місцевість – мис Горн, який своєю назвою надає неповторного характеру одному з найкращих вин Чилі. Кабо де Хорнос виготовляється з винограду сорту Каберне-Совіньон з п'ятдесятирічних виноградників долини Куріко та сортів Сіра з Альто Качапоаль та Мальбек з долини Мауле. М'який клімат долини надає вину структурованість, збалансовану кислотність та оксамитову терпкість. Вино з благородним букетом з ароматами червоних фруктів та солодких спецій. Витримується у французьких дубових бочках не менш вісімнадцяти місяців. Гармонійно поєднується зі стравами з червоного м'яса та риби, приготованими на грилі. Бажано вживати при температурі 18–20 градусів.

Виробник гарантує збереження споживчих властивостей протягом 10 років при температурі зберігання від +5 до +20 градусів.

Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду.

Алкогільні напої не рекомендують вживати дітям віком до 18 років, вагітним жінкам, літнім людям, алергікам, водіям за кермом, іншим особам за наявності медичних протипоказань.

Склад: 100% натуральне вино. Без ГМО.

В 100 г продукту: енергетична цінність (калорійність): 50–150 ккал;
харчова (поживна) цінність: жири - 0 г; білки - 0 г; вуглеводи - 0 г.
Місткість 0,75 л. Міцність та дату розливу дивись на пляшці

Вироблено та розлито: **Vina San Pedro S.A.**, Моліна, Чилі
www.SANPEDRO.CL

Офіційний імпортер в Україні: **ТОВ «ВИНФОРТ»**



Україна, м. Одеса, пров. В. Катаєва 3, тел.: (0482) 34 34 01

75 cl e    XX% vol.

Nro de Lote / Lote Number

V2081263

EAN-13
780430000550-4

2006

КАБО ДЕ ХОРНОС

Вино червоне сухе витримане

У поєднанні стійких двох океанів – Тихого та Атлантичного – народжується унікальна на землі місцевість – мис Горн, який своєю назвою надає неповторного характеру одному з найкращих вин Чилі. Кабо де Хорнос виготовляється з винограду сорту Каберне-Совіньон з п'ятдесятирічних виноградників долини Куріко та сортів Сіра з Альто Качапоаль та Мальбек з долини Мауле. М'який клімат долини надає вину структурованість, збалансовану кислотність та оксамитову терпкість. Вино з благородним букетом з ароматами червоних фруктів та солодких спецій. Витримується у французьких дубових бочках не менш вісімнадцяти місяців. Гармонійно поєднується зі стравами з червоного м'яса та риби, приготованими на грилі. Бажано вживати при температурі 18–20 градусів.

Виробник гарантує збереження споживчих властивостей протягом 10 років при температурі зберігання від +5 до +20 градусів.

Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду.

Алкогільні напої не рекомендують вживати дітям віком до 18 років, вагітним жінкам, літнім людям, алергікам, водіям за кермом, іншим особам за наявності медичних протипоказань.

Medidas: 85 x 95
Barniz: Mate

Papel: Bright White
Sist. de Imp: Autoadhesivo

Colores


Color textos
segun muestra


Folia
Oro mate


Color fondo
segun muestra


Micro
Relieve