


13° G.L. - 750 ML  
13.5° G.L. - 750 ML  
14° G.L. - 750 ML  
14.5° G.L. - 750 ML



**MISIONES**  
DERENGO

**CUVÉE CARMENÈRE**

*Es un vino de intenso color ciruela negra, con aromas de fruta madura, mermelada de moras, chocolate, vainilla y un suave fondo tostado. En boca es redondo, de buena concentración, sabroso, suavemente especiado, con aromas a chocolate negro, confituras y canela. Su crianza de diez meses en noble madera de roble, más seis meses de envejecimiento en cavas de adobe centenario, le ha dado una complejidad y carácter único. Servir entre 16° y 17°C. (Servir lentamente o decantar debido a que este noble vino, por su crianza, puede tener depósitos naturales).*

www.misionesderengo.cl

XX° G.L. - 750 ML

**VINO** chileno elaborado y embotellado por Vina Misiones de Rengo S.A., Isla de Maipo s/n, Chile.

Contiene sulfuros

TRAZABILIDAD

PIE DE IMPRENTA →

**EAN-13**  
**7808704700164**

V2083560

**FECHA:** JUNIO 2009  
**CODIGO DE BARRA:** 7808704700164  
**CODIGO INTERNO:** V2079014  
**TAMAÑO ETIQUETA:** 42 X 120 mm.  
**PAPEL AA:** CROMOLUX 900.  
**TIPO DE IMPRESIÓN:**  
**IMPRENTA:**

**NOTA:** -  
**OBSERVACIONES**

**3 COLORES:** ■ NEGRO  
■ FONDO S/M  
■ P. 354  
■ PMS ORO

**FOLIA:** NO  
**BARNIZ:** ACUOSO BTE.

**CORTE:**  
**OBSERVACIONES**

**CUÑO**