

Grad. Alco. 12° GL
Grad. Alco. 12,5° GL
Grad. Alco. 13° GL
Grad. Alco. 13,5° GL
Grad. Alco. 14° GL
Grad. Alco. 14,5° GL



FARMUS

Reserva

by URMENETA

Cabernet Sauvignon 200X

Intenso color rojo rubí. Aromas a ciruelas negras y chocolate. En el paladar moras, frutos rojos maduros y notas tostadas. Un vino balanceado con agradable y largo final de boca.
Disfrútelo con roast beef, pollo asado, quesos, cordero, pastas, atún y cremas condimentadas.

Vinho fino, tinto e seco. Ingredientes: Mosto fermentado de uvas Cabernet Sauvignon. Conservante: Anidrido Sulfuroso – INS 220. Safra vide no rótulo principal e Grd. Alco. no contra-rótulo. Validade: Indeterminada, desde que conservado em local seco e fresco, ao abrigo da luz preferencialmente na posição horizontal.

EVITE OS RISCOS DO CONSUMO EXCESSIVO DO ALCÓOL.
O CONSUMO DO ALCÓOL É PREJUDICIAL DURANTE A GRAVIDEZ.
NÃO CONTEM GLÚTEN.

Grad. Alco. XX° GL

Lote: Vide no contra-rótulo - Produto Chileno

Importado Por: G Quatro Ltda.
Av. Coronel Marcos Konder Nº 1313 – sala 706 -
Edifício Liberty – Centro – Itajaí – Brasil
CEP: 88301-906 - CNPJ: 04.475.427/0002-88
REGISTRO MAPA – N. SC – 21416-7

G Quatro Ltda.
Av. Nossa Senhora da Penha, 595, sala 811, Torre 1
Santa Lucia, Vitória, ES, CEP 29056-250
CNPJ: 04.475.427/0001-05
REGISTRO MAPA ES-10575-9

Produzido e Engarrafado por Viña Urméneta S.A.
Av. Vitacura 4380, Piso 7, Santiago, Chile
Registro MAPA n. 4126
Envasado en Chile.

Conteúdo Líquido **750 ml**

Nº de Lote

EAN

780430013162-3

Cabernet Sauvignon 2008
Cabernet Sauvignon 2009
Cabernet Sauvignon 2010
Cabernet Sauvignon 2011
Cabernet Sauvignon 2012

Medidas: 60 X 100

Barniz: Mate

Papel: Martele Blanco

Sist. de Imp: Engomado

Colores



Negro