

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. Sobra 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 ALCOOL. O CONSUMO DO ALCOOL É PREJUCIAL DURANTE A GRAVIDEZ. NÃO CONTEM GLUTEN.

Lote: Vide no contra-rótulo
Produto Chileno
Importado Por:
REGISTRO MAPA ES-10575-9
Comercial Beirao da Serra Ltda
Av. Bras de Pina n. 791 CEP: 27120-670
Penha Circular -Rio de Janeiro -RJ
CNPJ 03.713.266/0001-70
Phone: +55(21)3341-2650 Fax: +55(21)2485-2630
E-Mail: beiraoasserra@veloxmail.com.br
REGISTRO MAPA N-RI-07025-4

Distribuidor exclusivo: www.artvinho.com.br
Prossuado e Engarrafado por Villa Urmeneta S.A.
Av. Vitacura 4380, Piso 7, Santiago, Chile
Registro MAPA n. 4126
Envasado en Chile.

Grad. Alco.
XX° GL

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