

Grad. Alco.
12º GL

Grad. Alco.
12,5º GL

Grad. Alco.
13º GL

Grad. Alco.
13,5º GL

Grad. Alco.
14º GL

Grad. Alco.
14,5º GL



FARMUS

Reserva

by URMENETA

Carmenère 200X

Color oscuro, violáceo con muy leves toques a ladrillo.
Aroma intenso, lo primero que aparece son las especias y algo de pimentón verde, pimienta, café, todo acompañado por un suave tostado proveniente de la madera.
En el paladar hay similitud entre el aroma y lo que se degusta al probarlo, lo interesante es que es un vino "ancho", con buen cuerpo, pero al mismo tiempo aterciopelado, no avasallador, de taninos dulces y de final agradable. Sirvalo a temperatura 18°C.

Vinho fino, tinto e seco. Ingredientes: Mosto fermentado de uvas Carmenère. 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 ALCOOL. O CONSUMO DO ALCOOL É PREJUDICIAL 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: 21210-670
Penha Circular -Rio de Janeiro-RJ
CNPJ 03.713.266/0001-70
Phone: +55(21)3341-2650 Fax: +55(21)2485-2630
E-Mail: beiraodaserra@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.
XXº GL

Conteúdo Líquido
750 ml

Nº de Lote

EAN
780430013161-6

Carmenère 2008

Carmenère 2009

Carmenère 2010

Carmenère 2011

Carmenère 2012

Medidas: 60 X 100

Barniz: Mate

Papel: Martele Blanco

Sist. de Imp: Engomado

Colores

Negro