

 VIÑAMAR

RESERVA PINOT NOIR

As uvas provêm do prestígio Valle de Casablanca. Vinho de aroma bastante floral, fresco com notas de cereja vermelhas e morangos. Seu sabor é fino e suave. De retrogosto agradável e redondo. Ideal para um aperitivo, acompanhar com carnes brancas e atum cru à grelha. Servir a uma temperatura de 0 a 15° C.

Produzido e engarrafado por Viña Mar S.A., Isla de Maipo s/n, Chile.
Fabricado no Chile, Registro do Produtor no M.A.: nº 2839 Origem: Chile.
Composição: Fermentado de uvas viníferas Pinot Noir.
Representante exclusivo no Brasil: Epice Importação Comércio e Representações Ltda.
Importado e distribuído por: Irmãos Muffato e Cia Ltda.
Rua José Carlos Muffato, 1739 Ana Eliza - CEP: 86188-000 Cambé - Paraná - Brasil
CNPJ: 76.438.438/0031-97 Nº Registro do Importador no MAPA: PR-93945-S
VINHO TINTO DE MESA, SECO, FINO. Ingredientes: Uvas Viníferas Tintas.
Aditivo: INS 220 (anidrido sulfuroso:SO2) NÃO CONTEM GLUTEN
Validade indeterminada, desde que conservada a garrafa em posição horizontal, em lugar seco, fresco, escuro, calmo, ao abrigo de odores fortes, trepidações, vibrações e a temperatura constante (12 a 15° C)
"EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ALCOOL"
"BEBA COM MODERAÇÃO, O ALCOOL É PREJUDICIAL A SAÚDE" "PROIBIDA A VENDA PARA MENORES DE 18 ANOS"

Envasado en Chile

LOTE

PIE DE IMPRENTA

V2090449

CONTEÚDO LÍQUIDO 750 ml Graduação alcóolica XX.Xº

www.vinamar.cl

EAN 13
7804602380033

CONTEÚDO LÍQUIDO 750 ml Graduação alcóolica 13º

CONTEÚDO LÍQUIDO 750 ml Graduação alcóolica 13.5º

CONTEÚDO LÍQUIDO 750 ml Graduação alcóolica 14º

CONTEÚDO LÍQUIDO 750 ml Graduação alcóolica 14.5º

CONTEÚDO LÍQUIDO 750 ml Graduação alcóolica 15º

FECHA: AGOSTO 2011
CODIGO DE BARRA: -
CODIGO INTERNO: 00000
TAMAÑO ETIQUETA: 84 X 64 mm.
PAPEL autoadhesivo: BLANCO SEMIBRILLO
TIPO DE IMPRESIÓN: FLEXOGRAFIA
IMPRENTA: -

NOTA:

OBSERVACIONES

1COLOR: ■ 288-C

BARNIZ: BARNIZ DE
PROTECCION

CORTE: TROQUELADAS

OBSERVACIONES