





COSECHA
TARAPACA

Cabernet Sauvignon 20XX

Este vino fue fermentado y macerado en estanques de acero inoxidable a temperaturas controladas, para así extraer cuerpo y carácter. Presenta un color característico rojo rubí con aromas y sabores propios de la variedad como por ejemplo frutos rojos y notas de chocolate. Presenta un cuerpo medio, es equilibrado y muy fácil de beber. Acompañar con una rica carne de vacuno, cerdo o cordero. Servir entre 16° y 18°C.

ADVERTENCIA: El consumo excesivo de alcohol limita su capacidad de conducir y de operar máquinas, puede causar daños a su salud y perjudica a su familia.
"MINISTERIO DE SALUD PUBLICA DEL ECUADOR"
"Venta prohibida a menores de 18 años"

Producido y embotellado por Viña Tarapacá S.A.,
Isla de Maipo s/n, Chile - Envasado en Chile. Producto de Chile.
VINO TINTO - Ingrediente: cepaje Cabernet Sauvignon
Distribuido por Quilatex S.A., Avenida 10 de agosto 10640
y M. Zambrano, Quito - Ecuador.
Reg. San. en Ecuador Nº 0040 - ITAE - 10-01
NTE INEN 372
Almacenar en lugar fresco y seco. www.tarapaca.cl
Contiene sulfitos

750^{ML} 11.5^{°G.L.}

Fecha de Elaboración / Consumir antes del
TRAZABILIDAD

EAN 13 7804540 600202

- 2008
- 2009
- 2010
- 2011
- 2012
- 2013

← GRADO FIJO

PANTONES PANTONE 341 PANTONE 7529 NEGRO PANTONE dorado 876 FOLIA DORADA *		DIMENSIONES: ETQ 60 X 100 MM.	
PEGADO:		BARNIZ: de Protección	
PLANTA: MOLINA		OBS: GRADO FIJO	
IMPRENTA:			
TIPO DE IMPRESION: OFFSET			
PAPEL: CROMOLUX			