



Carmenère 20XX

Este vino fue fermentado y macerado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con el fin de extraer todo su cuerpo y carácter. Exhibe un color rojo rubí con reflejos violáceos, aromas a frutas negras y especias como pimienta, canela, vainilla y chocolate. En boca es equilibrado y de buen volumen, con taninos dulces y suave retrogusto. Excelente para acompañar carnes rojas a la parrilla, pastas y quesos suaves. Servir entre 16 ° y 18 ° C.

IMPORTADORES EXCLUSIVOS
CARRAU & CIA S.A.
AVDA. D.A. LARRANAGA 3444
TELEFONO 25086751/59 - MONTEVIDEO
I.N.A.V.I. insc. 1504

Contiene sulfitos

VINO 750 ML - XX.X° G.L.

Producido y Embotellado por:
Viña Tarapacá S.A., Isla de Maipo s/n, Chile.
Envasado en Chile - www.tarapaca.cl

EAN-13
7804340 100184

Nro de Lote / Lote Number

Carmenère 2010

Carmenère 2011

Carmenère 2012

12° G.L.

12.5° G.L.

13° G.L.

13.5° G.L.

14° G.L.

14.5° G.L.

15° G.L.

PAPEL

CROMOLUX

TAMAÑO

60 x 100MM

BARNIZ

DE PROTECCIÓN

COLORES

IMPRESIÓN

OFF SET



NEGRO



PANTONE
COOL GRAY 8