

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. 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 ALCÓOL
O CONSUMO DO ALCÓOL É PREJUDICIAL DURANTE A GRAVIDEZ.
NÃO CONTEM GLÚTEN.

Grad. Alco. XX° GL

Conteúdo Líquido **750 ml**

Nº de Lote

EAN
780430013162-3

Lote: Vide no contra-rótulo - Produto Chileno
Importado Por: **G Quatro Ltda.**
Av. Coronel Marcos Konder Nº 1313 - sala 706 -
Edifício Liberty - Centro - Itajaí - Brasil
CEP: 88301-906 - CNPJ 04.475.427/0002-88
REGISTRO MAPA - N. SC - 21416-7
G Quatro Ltda.
Av. Nossa Senhora da Penha, 595, sala 811, Torre 1
Santa Lucia, Vitória, ES, CEP 29056-250
CNPJ 04.475.427/0001-05
REGISTRO MAPA ES-10575-9
Distribuidor exclusivo: www.armeneto.com.br
Produzido e Engarrafado por
Viña Urmeneta S.A.
Av. Vitacura 4380, Piso 7, Santiago, Chile
Registro MAPA n. 4126

Cabernet Sauvignon 2006
Cabernet Sauvignon 2007
Cabernet Sauvignon 2008

Medidas: 65 X 113

Barniz: Mate

Papel: Martele Blanco

Sist. de Imp: Engomado

Colores



Negro