

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

Carmenère 200X

Color oscuro, violáceo con muy leves toques a ladrillo.
Aroma intenso, lo primero que aparece son las especies 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 ALCÓOL. O CONSUMO DO ALCÓOL É PREJUDICIAL DURANTE A GRAVIDEZ. NÃO CONTEM GLÚTEN.

Grad. Alco. XX° GL

Lote: Vide no contra-rótulo – Produto Chileno
Importado Por: **G Quatro Ltda.**
Av. Coronel Marcos Kondor 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.aurvino.com.br
Produzido e Engarrafado por
Viña Urméneta S.A.
Av. Vitacura 4380, Piso 7, Santiago, Chile
Registro MAPA n. 4126

Conteúdo Líquido **750 ml**

Nº de Lote

EAN
780430013161-6

Carmenère 2008
Carmenère 2009
Carmenère 2010

Medidas: 65 X 113

Barniz: Mate

Papel: Martele Blanco

Sist. de Imp: Engomado

Colores



Negro