




FARMUS
by URMENETA

Carmenère 200X

Este vino ha sido hecho con uvas seleccionadas de la cepa Carmenere. Es un vino joven con notas aromáticas a frutos rojos y algunas notas herbáceas. Es un vino suave en boca que revela toda su fruta. Haciéndolo ideal para degustar con pastas especiadas y carnes rojas.
Sirvalo a temperatura 18°C.

Vinho fino, tinto de mesa 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 GLUTEN.
Lote: Vide no contra-rótulo – Produto Chileno

Grad. Alco. XXº GL
Conteúdo Líquido 750 ml

Importado Por: **G Quatro Ltda.**
Rua Lauro Muller 149 sala 41 – Centro – Itajaí – Brasil
CEP: 88301-400 - 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.artvinho.com.br
Produzido e Engarrafado por
Viña Urmeneta S.A.
Av. Vitacura 4380, Piso 7, Santiago, Chile
Registro MAPA n. 4126

Nº de Lote

EAN
780430013163-0

V2093503

Carmenère 2007
Carmenère 2008
Carmenère 2009

Grad. Alco. 12º GL
Grad. Alco. 12,5º GL
Grad. Alco. 13º GL
Grad. Alco. 13,5º GL
Grad. Alco. 14º GL
Grad. Alco. 14,5º GL

Medidas: 60 X 100
Barniz: Mate

Papel: Cromolux
Sist. de Imp: Engomado

Coiores

Negro