

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 de mesa 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 GLUTEN.

Grad. Alco. XX° GL

Lote: Vide no contra-rótulo – Produto Chileno

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

Vinha Urmeneta S.A.

Av. Vitacura 4380, Piso 7, Santiago, Chile

Registro MAPA n. 4126

Conteúdo Líquido 750 ml

N° de Lote

EAN

780430013162-3

Cabernet Sauvignon 2006
Cabernet Sauvignon 2007
Cabernet Sauvignon 2008

Medidas: 65 X 113

Barniz: Mate

Papel: Martele Blanco

Sist. de Imp: Engomado

Colores



Negro