

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



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 de mesa seco. Ingredientes: Mosto fermentado de uvas Carmenère. Conservante: Anidrido Sulúroso – 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. XXº 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 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 2006
Carmenère 2007
Carmenère 2008

Medidas: 65 X 113

Barniz: Mate

Papel: Martele Blanco

Sist. de Imp: Engomado

Colores



Negro