SANTA HELENA
WINERY & VINEYARDS
COLCHAGUA VALLEY

FECHA	08/10/08	**ZONA**	EUROPA
CÓDIGO	V2094151	**PAISES**	ALEMANIA-DINAMARCA-ESTONIA-IRLANDA-MALTA-NORUEGA-POLONIA-SUECIA-LITHUANIA-LATVIA-ESPAÑA-FRANCIA

11% vol.
11,5% vol.
12% vol.
12,5% vol.
13% vol.
13,5% vol.
14% vol.
14,5% vol.

SANTA HELENA

Selección del Directorio

CHARDONNAY

This wine embodies Santa Helena's philosophy. A top quality wine, with persistent personality and characteristics along the time. Storning from the Casablanca Valley, where the vineyards have been managed to yield and produce this excellent Chardonnay. An interesting aromatic range, where pineapple and tropical fruit aromas combine with notes provided by its six months aging in oak barrels. A medium-bodied wine on the palate, with freshness balanced by butter and toasted hazelnut aromas. Thanks to its persistence, it is perfect to pair with white meats, salmon and seafood. Best served it cold (10°C / 50 °F).

Este vino muestra la filosofía de Santa Helena. Es un vino de gran calidad, que mantiene su personalidad y características a través del tiempo. Proveniente del Valle de Casablanca, de un viñedo en el cual el manejo y los rendimientos se han conjugado para producir este excelente Chardonnay. Con una interesante gama aromática, donde la piña y frutas tropicales se mezclan con el aporte de sus 6 meses de maduración en barricas. En el paladar es de cuerpo medio y su frescura se equilibra con aromas a mantequilla y avellanas tostadas. Por su persistencia, es ideal para acompañar carnes blancas, salmón y mariscos. Se sugiere servir frío (10°C).

Ce vin montre la philosophie de Santa Helena. C'est un vin de grande qualité, qui conserve sa personnalité et ses caractéristiques au fil du temps. Il provient de la vallée de Casablanca, d'un vignoble qui a conjugué le savoir-faire viticole et les rendements pour produire cet excellent Chardonnay. Il présente une gamme aromatique intéressante, où l'ananas et les fruits tropicaux se mêlent aux notes apportées par les 6 mois de vieillissement en fûts. En bouche, il a un corps moyen et sa fraîcheur est équilibrée par des arômes de beurre et de noisettes grillées. De par sa persistance, il est idéal pour accompagner les viandes blanches, le saumon et les fruits de mer. Servir frais (10°C / 50°F).

Produced and Bottled by / Vin Produit et Embouteillé par
Viña Santa Helena S.A, KM 205 Longitudinal Sur.
Molina - Chile **www.santahelena.cl**

WHITE WINE OF CHILE / VIN BLANC DU CHILI

75 cle XX,X% vol.

Enthält Sulfite / Indeholder konserveringsstoffer: sulfitter / Sisältää sulfiitteja / Innehåller sulfiter / Zawiera siarczyny / Contient des sulfites / Contains Sulfites / Bevat Sulfieten / Sudetyje yra sulfitų

IMPORTED BY: GERMANY: Max Piehl-Weinimport D-20539 Hamburg. www.maxpiehl.de **DENMARK:** Fondberg A/S. **ESTONIA:** V&S Eesti AS. **IRELAND:** BWG Wines & Spirits Dublin 12 Ireland. **NORWAY:** Fondberg AS - Norway. **POLAND:** Wino gronowe białe wytrawne. Win-Cin Sp. z o.o. ul. Piłsudskiego 64 10-449 Olsztyn www.wincin.pl **LITHUANIA: Baltasis sausas vynas iš Čilės, Casablanca slėnio.** Gamintojas: Viña Santa Helena S.A., Molina, Čilė Importuotojas: UAB "Mineraliniai vandenys", J. Jasinskio g. 16, LT-01112, vilnius Sudėtyje yra sulfitų. Partijos nr. žr. ant butelio galinės etiketės Alk. XX,X% tūr. Laikymo sąlygos: nuo 8 iki 20°C. **LATVIA:** Sauss Baltvyns no Čīles. Ražotājs: Viña Santa Helena S.A. Molina, Čīle. Izplatītājs: Sia "Mineraliniai vandenys Latvija" Kandavas iela 41A, Rīga Alk XX,X tilp. Satur sulfītus. Uzglabāšanas temperatūra no 8 līdz 20. **MALTA:** Red October Ltd. 272 Mdina Road, Qormi QRM08, Malta Tel: (00356) 2147 0400 www.redoctoberltd.com **SWEDEN:** Imported by Fondberg Stockholm, Sweden www.fondberg.se **SPAIN:** LYRHAC Nº RGSA: 30.00009853/M. **Importé par: FRANCE:** GCF - 67290 Petersbach - France. **FINLAND:** V&S Finland Oy.

Espacio para
Nº de lote en planta

V2094151

EAN-13
780430001036-2

LITHUANIA
Alk. 11% tūr.
Alk. 11,5% tūr.
Alk. 12% tūr.
Alk. 12,5% tūr.
Alk. 13% tūr.
Alk. 13,5% tūr.
Alk. 14% tūr.
Alk. 14,5% tūr.

LATVIA
Alk. 11% tilp
Alk. 11,5% tilp
Alk. 12% tilp
Alk. 12,5% tilp
Alk. 13% tilp
Alk. 13,5% tilp
Alk. 14% tilp
Alk. 14,5% tilp

*El código de barras debe estar a un 90% 23,32 x 33,56mm. Considerando en la altura los números.

PAPEL	COUVEÉ	**TAMAÑO**	90 x 70 MM	**PLIEGO BASE:** SE IMPRIME DESDE O
BARNIZ	ACUOSO BRILLANTE	**COLORES**	NEGRO / PMS 1545 U / PMS 872 U	
IMPRESIÓN	ENGOMADO			
CARRO	P21			