

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
 Gran Reserva
 by URMENETA
Cabernet Sauvignon 200X

Este Cabernet Sauvignon presenta un intenso y profundo color rojo rubí. En la nariz destacan principalmente las frutas rojas y oscuras, principalmente berries, cassis, las cuales se presentan acompañadas por notas tostadas, vainilla, cedro y algo de café. En boca presenta un ataque interesante, donde destaca su complejidad y estructura bañados por la suavidad de sus taninos, dando paso a un final largo y persistente.

Vinho fino, tinto e 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 ALCOL. O CONSUMO DO ALCOL É PREJUDICIAL DURANTE A GRAVIDEZ. NÃO CONTEM GLUTEN.

Lote: Vide no contra-rótulo – Produto Chileno

Grad. Alco. XX° GL
Conteúdo Líquido 750 ml

Importado por: G-QUATRO LTDA.
 Rua Lauro Muller 149 Sala 41, Centro, Itajaí - Brasil
 CEP 88301-400
 CNPJ 08.475.427/0002-88
 REGISTRO MAPA N. SC - 21416-7

Produzido e Engarrafado por SPWVG
 para Vinha Urmeneta S.A.
 Av. Vitacura 4380, Piso 7, Santiago, Chile
 Registro MAPA n. 4126

N° de Lote
 V2098309

EAN
 780430013160-9

Cabernet Sauvignon 2006
Cabernet Sauvignon 2007
Cabernet Sauvignon 2008

Medidas: 65 X 113

Barniz: Mate

Papel: Estate 8

Sist. de Imp: Engomado

Colores



Negro