

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 especias 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 e 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 ALCOL. O CONSUMO DO ALCOL E 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

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

Nº de Lote

V2098310

EAN
780430013161-6

Carmenère 2006
Carmenère 2007
Carmenère 2008

Medidas: 65 X 113
Barniz: Mate

Papel: Martele Blanco
Sist. de Imp: Engomado

Colores

Negro