

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

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 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 ALCOOL. O CONSUMO DO ÁLCOOL É 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

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