

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
by URMENETA

Carmenère 200X

Este vino ha sido hecho con uvas seleccionadas de la cepa Carmenere. Es un vino joven con notas aromáticas a frutos rojos y algunas notas herbáceas. Es un vino suave en boca que revela toda su fruta. Haciéndolo ideal para degustar con pastas especiadas y carnes rojas.

Sírvalo 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 ALCÓOL. O CONSUMO DO ALCÓOL É PREJUDICIAL DURANTE A GRAVIDEZ. NÃO CONTEM GLÚTEN.

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 04.475.427/0002-88
REGISTRO MAPA N. SC - 21416-7

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

Nº de Lote

EAN
780430013163-0

V2098312

Carmenère 2007
Carmenère 2008
Carmenère 2009

Medidas: 60 X 100

Barniz: Mate

Papel: Cromolux

Sist. de Imp: Engomado

Colores



Negro