

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

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. 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 - 21.416-7
www.artvinho.com.br

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

N° 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