



FECHA 25/11/08

CÓDIGO FC000180

PAÍS

COLOMBIA

DISLICORES

SUPREMO

VARIEDADES Malbec, Petit Verdot, Syrah, Tannat.

ORIGEN Eugenio Bustos, Valle de Uco, Mendoza, a 1.050 msnm. Plantas de bajos rendimientos: 5.000 kg/ha y 1,5 kg/planta.

COSECHA Cosecha y selección manual en cajas plásticas de 20 kg.

CRIANZA Barricas nuevas de roble francés durante 12 meses. 30% del blend es nuevamente añejado en barricas nuevas de roble francés durante 3 meses.

NOTAS DE DEGUSTACION De color rojo profundo con matices violáceos, y muy brillante. Aromas complejos, producto de los diferentes aportes de su dedicado proceso de elaboración: mermeladas de frutas, especias, pan tostado y vainilla. En boca es de entrada dulce, con taninos maduros y amables que determinan su elegancia. Es un vino untuoso, de buen volumen, estructura firme, y de final de boca largo e intenso, con aromas persistentes. Servir a 16°-18°C.

Vino sin filtrar. Puede presentar sedimentos. Aconsejamos trasvasarlo 40 minutos antes de servirlo.



FINCA

LA CELIA

PRODUCTO DE ARGENTINA VINO TINTO

Producido y Embotellado por Finca La Celia S.A.

A-72817 San Carlos, Mendoza, Argentina.

Importador Exclusivo para Colombia:

Dislicores S.A.

Av. El Poblado N°25a-45, Medellín, Colombia.

Tel: (57) (4) 232 30 80 Fax: (57) (4) 262 22 68

Pag web: www.dislicores.com.co

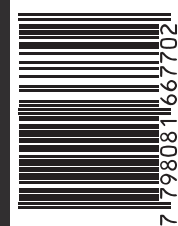
Registro Sanitario No. INVIMA: 2007L-0003326

CONT. NET. 0,75 L 14,5% BY VOL

PROHIBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD

CONTIENE SULFITOS

Ver N° de lote en contraetiqueta.



PAPEL ESTATE # 8

TAMAÑO 70 x 130 MM

BARNIZ ANTI-FROTE MATE

COLORES



BLACK



PANTONE
877 C



STAMPING
O PANTONE
872 C

COLORES
REIMPRESIÓN



NEGRO

IMPRESIÓN -----

AUTOADHESIVO CON 1/2 CORTE