



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.

RIANZA Barricas nuevas de roble francés durante 12 meses. 30% del blend es nuevamente afejado 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-72017 San Carlos, Mendoza, Argentina.

Importador Exclusivo para Colombia:

Dislicores S.A.

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

Tel: (57) (4) 232 30 60 Fax: (57) (4) 262 22 68

Pag web: www.dislicores.com.co

Registro Sanitario No. INVIMA 2007L-0003326

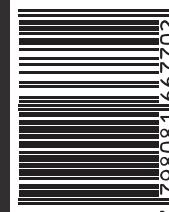
CONT. NET. 0,75 L 14,5% BY VOL

PROHIBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES
A MENORES DE EDAD

CONTIENE SULFITOS

Ver Nº de lote en contraseñeta.

FC000180



7

PAPEL ESTATE # 8

TAMAÑO 70 X 130 MM

BARNIZ ANTI-FROTE MATE

COLORES



BLACK



PANTONE
877 C



STAMPING
o PANTONE
872 C

AUTOADHESIVO CON 1/2 CORTE

COLORES
REIMPRESIÓN



NEGRO