



FECHA 24/12/10

CÓDIGO FC000335

PAÍS EL SALVADOR  
INVERCON S.A. DE CV**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.

NOTA DE CATA 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

Producido y Embotellado por Finca La Celia S.A.  
A-72817, Exp. B88992 - Mendoza - Argentina

Importado por  
INVERCON S.A. de C.V.  
Tel. (503) 2524-6600  
REGISTRO N° 20605

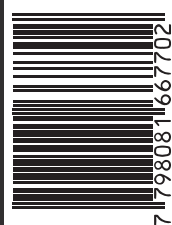
VINO TINTO

"El consumo excesivo de este producto es dañino para la salud y crea adicción. Se prohíbe la venta a menores de 18 años."

Contiene Sulfitos

0,75<sup>L</sup>

14%VOL.



GRADO ALCOHÓLICO OBLIGATORIO 14o

PAPEL ESTATE # 8

BARNIZ ANTI-FROTE MATE

IMPRESIÓN —

AUTOADHESIVO CON 1/2  
CORTE

TAMAÑO 70 x 130 MM

COLORES



BLACK

PANTONE  
877 CSTAMPING  
O PANTONE  
872 CCOLORES  
REIMPRESIÓN

NEGRO