



FECHA 17/03/09

CÓDIGO FC000663

PAÍS ARGENTINA

HERITAGE

CABERNET FRANC

Cosecha manual en cajas de 20 kg, buscando el punto óptimo de madurez (semilla, piel, pulpa, aromas y taninos). Selección de racimos en viñedo y bodega. 100% Fermentación Maloláctica.

Añejoamiento durante 12 meses en barricas de roble Francés de 1er uso.

A la vista presenta un color rojo rubí profundo. Aromas complejos, que reflejan la sumatoria de todas las bondades en su proceso de elaboración: frutas negras maduras, especias, pan tostado, vainilla. En boca tiene entrada amable, con marcados taninos dulces, que determinan su elegancia. Es un vino untuoso, que invita a seguir bebiéndolo, "full body", de estructura firme, final de boca largo y de persistentes aromas.

Ideal para acompañar risottos de hongos/carnes de conejo y liebre/empanadas de cabrito.

Recomendamos decantar 40 minutos antes de su servicio

Servir a 16°-18° C.



FC000663

PRODUCTO DE ARGENTINA
VINO TINTO
CONTIENE SULFITOS

Elaborado y fraccionado por
Finca La Celia S.A. Bga A-72817
Mendoza, Argentina.
www.fincalacelia.com.ar

750ML ALC.XXX% VOL

Beber con moderación. Prohibida su
venta a menores de 18 años.

EAN 7798141871490

- ALC.11,5% VOL
ALC.12% VOL
ALC.12,5% VOL
ALC.13% VOL
ALC.13,5% VOL
ALC.14% VOL
ALC.14,5% VOL

PAPEL

ESTATE 8 AA 1/2 CORTE

TAMAÑO

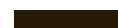
70 X 130 MM

BARNIZ

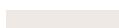
MATE

IMPRESIÓN

COLORES



NEGRO

PANTONE
9043 UPANTONE
877 USTAMPING
OROCOLORES
REIMPRESIÓN

NEGRO