



FECHA 17/03/09

PAÍS ARGENTINA

CÓDIGO FC000663

## 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.

Añejamiento 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.



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](http://www.fincalacelia.com.ar)

750 ML ALC.XX,X% VOL

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

FC000663

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

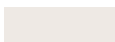
TAMAÑO 70 x 130 MM

BARNIZ MATE

COLORES



NEGRO



PANTONE  
9043 U



PANTONE  
877 U



STAMPING  
ORO

COLORES  
REIMPRESIÓN



NEGRO