



FECHA 17/03/09

PAÍS ARGENTINA

CÓDIGO FC000665

HERITAGE

CHARDONNAY

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 sobre lías, durante 9 meses en barricas de roble Francés de 1er uso.

A la vista presenta un color amarillo dorado, con aromática elegante, destacándose el juego entre la compota de fruta de pepita (pera, membrillos), fruta fresca (ananá), manteca, miel, vainilla. En boca tiene una acidez equilibrada con el graso y la crianza en barrica.

Ideal para acompañar salmónidos a la manteca negra con alcaparras, risottos de camarones y postres a base de cremas de vainilla.

Servir a 8°-10° C.



PRODUCTO DE ARGENTINA
VINO BLANCO
CONTIENE SULFITOS

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

750 ML ALC.XX,X% VOL

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

7798141871520
EAN

FC000665

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 90 x 90 MM

BARNIZ MATE

COLORES



NEGRO



PANTONE
9043 U



PANTONE
872 U



STAMPING
ORO

COLORES
REIMPRESIÓN



NEGRO