



FECHA 17/03/09

CÓDIGO FC000666

PAÍS ARGENTINA

## HERITAGE

## MALBEC

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.

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

A la vista presenta un color rojo profundo, con matices violáceos, típico del Malbec. Aromas complejos, que reflejan la sumatoria de todas las bondades en su proceso de elaboración: flores de violetas (típico de los Malbec de Valle de Uco), mermeladas de frutas, pan tostado, vainilla. En boca tiene entrada dulce, con taninos maduros y amables que determinan su elegancia, es un vino untuoso, "full body", de estructura firme, final de boca largo y de persistentes aromas.

Ideal para acompañar un costillar de ternera a la llama y mousse de chocolate.

Recomendamos decantar 40 minutos antes de su servicio.

Servir a 16°-18° C.



FC000666

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)

750ML ALC.XXX% VOL

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

EAN 7798141871469

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  
872 USTAMPING  
OROCOLORES  
REIMPRESIÓN

NEGRO