



FECHA 09/03/09
CÓDIGO FCO00847

PAÍS MERCADO INTERNO

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.

NOTAS DE DEGUSTACION 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

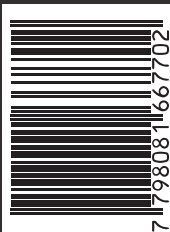
PRODUCTO DE ARGENTINA VINO TINTO

CONTIENE SULFITOS

Elaborado y fraccionado por
Finca La Celia S.A. Bga. N°
A-72817 en Circunvalación,
Eugenio Bustos, Mendoza.

CONT. NETO 750 ML ALC: XX%VOL

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



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 ESTATE8 AUTOADHESIVO 1/2 CORTE

TAMAÑO 70 x 130 MM

BARNIZ ANTI-FROTE MATE

COLORES



BLACK



PANTONE
877 C



STAMPING
O PANTONE
872 C

COLORES
REIMPRESIÓN



NEGRO

IMPRESIÓN -----