



MARCA	PRODUCTO	FECHA	CÓDIGO
LA CELIA HERITAGE	Contra Cabernet Franc Interfood Brasil	07/01/10	FC001205

HERITAGE

CABERNET FRANC

Colheita manual em caixas de 20 kg, à procura do ponto ótimo de maturidade (semente, pele, polpa, aromas e taninos). Seleção de clusters na vinha e adega.

Envelhecimento de 12 meses em barricas de carvalho francês de 1 uso.

Tem uma cor rubi intensa. Aromas complexos, frutas negras maduras, refletindo, especiarias, torradas, baunilha. Na boca é agradável, com taninos maduros e doces, o que determina a sua elegância. É um vinho untuoso, que os convida a continuar a beber, estrutura firme, sabor e aroma muito persistente.

Ideal com risoto de cogumelo, Carne de coelho ou lebre e cabritos.

Recomendamos decantação 40 minutos antes do seu serviço.

Servir a 16-18 °C.

Vinho tinto de mesa seco fino. Elaborado com mosto de uvas Cabernet Franc. Conservante INS220 Anidrido Sulfuroso. NÃO CONTEM GLÚTEN. Validade indeterminada desde que conservado em local seco, fresco e ao abrigo da luz. EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ALCÓOL.

Produzido e engarrafado por Finca La Celia S.A. A-72817
Exp. B88992, San Carlos, Mendoza. REG. no MAPA 1078
www.fincalacelia.com.ar

Importado por: Interfood Importação Ltda Rua Henrique Moscoso, 717 s/809 Vila Velha / ES-CEP 29100-030 CNPJ: 36.357.994/0001-45 Reg. no MAPA nº ES-05245-1. Filial: Rua Dr Pedro Ferreira, 155 s/1315 Itajaí / SC-CEP 88301-030 CNPJ: 36.357.994/0003-07 Reg. no MAPA nº SC-21516-3. SAC 08007701871.

CONTEÚDO 750 ml GRADO ALC: XX,X°

VINHO TINTO-CONTÉM SULFITOS
PRODUCTO DA ARGENTINA

FC001205

GRADO ALC: 12°
GRADO ALC: 12,5°
GRADO ALC: 13°
GRADO ALC: 13,5°
GRADO ALC: 14°
GRADO ALC: 14,5°

ESPECIFICACIONES

Tamaño Etiqueta: 70 x 130 mm
Papel: Estate 8
Tipo de Impresión: ---
Barniz: Mate
Corte: Troquelado

COLORES

PANTONE 9043 Corte
 PANTONE 872
 Stamping Oro
 Tinta Negra