



FECHA 09/09/09

CÓDIGO FC001546

PAÍS COLOMBIA
DISLICORES

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.

Añejoamiento 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

FC001546

IMPORTADOR EXCLUSIVO PARA COLOMBIA:

DISLICORES S.A.
AVENIDA EL POBLADO N° 25A-45, MEDELLIN,
COLOMBIA

TEL: (57) (4) 232 30 60 FAX: (57) (4) 262 22 68

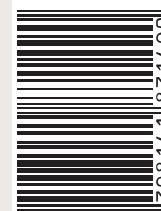
www.dislicores.com.co

REGISTRO SANITARIO N° INVIMA 2009L-0004455

PROHÍBENSE EL EXPENDIO DE BEBIDAS
EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

CONT. 0,75 L ALC. XXX% BY VOL

Elaborado y fraccionado por Finca La Celia S.A.
A-72817, Exp. B88992, Mendoza, Argentina.
www.fincalacelia.com.ar



ALC. 11,5% BY VOL

ALC. 12% BY VOL

ALC. 12,5% BY VOL

ALC. 13% BY VOL

ALC. 13,5% BY VOL

ALC. 14% BY VOL

ALC. 14,5% BY VOL

PAPEL

ESTATE 8 AA 1/2 CORTE

TAMAÑO

70 x 130 MM

BARNIZ

MATE

IMPRESIÓN

—

COLORES



NEGRO

PANTONE
877 UPANTONE
9043 UPANTONE
877 USTAMPING
OROCOLORES
REIMPRESIÓN
NEGRO