

FECHA 09/09/09

CÓDIGO FC001547

PAÍS COLOMBIA
DISLICORES

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.

Añejamiento 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.



PRODUCTO DE ARGENTINA, VINO TINTO
CONTIENE SULFITOS

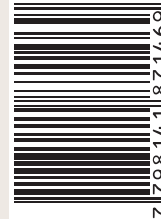
IMPORTADOR EXCLUSIVO PARA COLOMBIA:
DISLICORES S.A.
AVENIDA EL POBLADO N° 25A-45, MEDELLIN,
COLOMBIA

TEL: (57) (4) 232 30 60 FAX: (57) (4) 262 22 68
www.dislicores.com.co
REGISTRO SANITARIO N° INVIMA 2009L-0004455

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS
EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

CONT. 0,75 L ALC. XX,X% 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

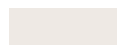
BARNIZ MATE

IMPRESIÓN

COLORES



NEGRO

PANTONE
877 UPANTONE
9043 UPANTONE
872 USTAMPING
OROCOLORES
REIMPRESIÓN

NEGRO