



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.

**FINCA LA CELIA**

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](http://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.fincalacia.com.ar](http://www.fincalacia.com.ar)

FC001547

77981411871469

77981411871469

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 U

PANTONE  
9043 U

PANTONE  
872 U

STAMPING  
ORO

COLORES  
REIMPRESIÓN  
NEGRO

