



FECHA 10/12/10

CÓDIGO FCO01608

PAÍS

MERCADO INTERNO

07

SUPREMO

VARIEDADES Malbec, Merlot, Petit Verdot y Tannat.

ORIGEN Eugenio Bustos, Valle de Uco, Mendoza, a 1.050 m snm.

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

Vino de color rojo profundo con matices púrpuras, de aspecto denso y muy brillante. Aromas complejos, con reminiscencias de frutos negros (cerezas negras, arándanos, bayas negras), aportes florales, toffee y especias. En boca es de entrada dulce, gracias a la madurez completa de la uva (pulpa, piel, semilla) y con taninos amables. Elegante, intenso, con estructura firme, de final de boca largo, con aromas persistentes. Diseñado para una guarda prolongada.

Ideal para servir con una amplia gama de carnes rojas, como cordero, carnes de caza y otros platos especiados. Servir a 16-18 °C.

Vino con leve filtración. Puede presentar sedimentos. Aconsejamos decantar 40 minutos antes de servirlo.



FINCA

LA CELIA

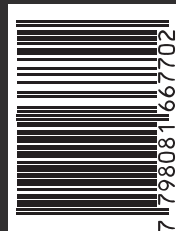
PRODUCTO DE ARGENTINA VINO TINTO

CONTIENE SULFITOS

Elaborado y fraccionado
por Finca La Celia S.A. A-72817
San Carlos, Mendoza, Argentina.

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

BARNIZ CORTE

IMPRESIÓN ANTI-FROTE MATE

TAMAÑO 70 x 130 MM

COLORES



BLACK

PANTONE
877 CSTAMPING
O PANTONE
872 CCOLORES
REIMPRESIÓN

NEGRO