



FECHA 30/03/11

PAÍS VENEZUELA

CÓDIGO FCO01646

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.

Añejamiento 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.



Grado alcohólico obligatorio: 14,5°

PRODUCTO DE ARGENTINA - VINO
TINTO LICOROSO
CONTIENE SULFITOS

"EL CONSUMO EXCESIVO DE ESTE
PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD".

0,75L ALC.14,5° G.L.

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

EAN
7798141871490

FCO01646

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 ESTATE 8 AA 1/2 CORTE TAMAÑO 70 x 130 MM

BARNIZ MATE

IMPRESIÓN ---

COLORES



NEGRO



PANTONE
9043 U

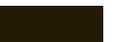


PANTONE
877 U



STAMPING
ORO

COLORES
REIMPRESIÓN



NEGRO