



FECHA 17/01/12

CÓDIGO FC001884

PAÍS VENEZUELA  
HD**SUPREMO**

VARIEDADES Malbec, Merlot, Petit Verdot y Tannat.

ORIGEN Eugenio Bustos, Valle de Uco, Mendoza, a 1.050 msnm.

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 afiejado en barricas nuevas de roble francés durante 3 meses.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN 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.

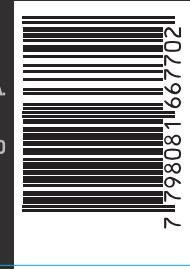
Vino con leve filtración. Puede presentar sedimentos. Aconsejamos decantar 40 minutos antes de servirlo.

FINCA  
**LA CELIA**PRODUCTO DE ARGENTINA  
VINO TINTO LICOROSOProducido y Embotellado por Finca La Celia S.A.  
A-72817, Exp. B88992, Mendoza, Argentina"EL CONSUMO EXCESIVO DE ESTE PRODUCTO  
ES NOCIVO PARA LA SALUD".

CONTIENE SULFITOS

0,75L

14,5°GL



Grado alcohólico obligatorio: 14,5°

PAPEL ESTATE # 8

TAMAÑO 70 x 130 MM

BARNIZ ANTI-FROTE MATE

COLORES



BLACK

PANTONE  
877 C  
STAMPING  
O PANTONE  
872 C

IMPRESIÓN —

AUTOADHESIVO CON 1/2

CORTE

COLORES  
REIMPRESIÓN  
N

NEGRO