



FECHA 17/01/12

CÓDIGO FCO01884

PAÍS VENEZUELA
HD**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 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.

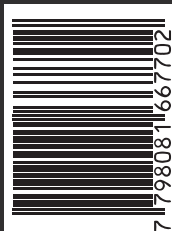
Vino con leve filtración. Puede presentar sedimentos. Aconsejamos decantar 40 minutos antes de servirlo.

FINCA
la CELIAPRODUCTO 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

0,75^L

14,5°G.L.



Grado alcohólico obligatorio: 14,5°

PAPEL ESTATE # 8

BARNIZ ANTI-FROTE MATE

IMPRESIÓN —

AUTOADHESIVO CON 1/2
CORTE

TAMAÑO 70 x 130 MM

COLORES



BLACK

PANTONE
877 CSTAMPING
O PANTONE
872 CCOLORES
REIMPRESIÓN

NEGRO