



FECHA 29/05/09

CÓDIGO FC000574

PAÍS MERCADO INTERNO

LA CONSULTA

Cabernet Sauvignon

DURANTE LA GUERRA DE INDEPENDENCIA DE ARGENTINA Y CHILE, EL GENERAL SAN MARTÍN "CONSULTÓ" A JEFES INDÍGENAS ACERCA DE CUÁL ERA EL MEJOR VALLE PARA ATRAVESAR LOS ANDES CON SU EJÉRCITO.

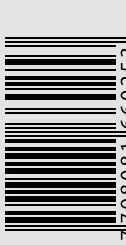
Uvas cosechadas y seleccionadas a mano de viñedos de bajos rendimientos. Crianza en barricas (50% del vino) de roble Francés y Americano durante 6 meses. 100% fermentación Maloláctica. Ideal para acompañar aves y carnes asadas o a la parrilla acompañados con verduras, quesos duros y platos con arroz.
Servir a 16°-18° C.

PRODUCTO DE ARGENTINA
VINO TINTO
CONTIENE SULFITOS

Elaborado y fraccionado por Finca La Celia S.A. Bga. N° A-72817 en Circunvalación, Eugenio Bustos, Mendoza, Argentina.
www.finicalacelia.com.ar

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

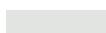
PAPEL ESTATE 8 FASSON

TAMAÑO 72 X 86 MM

BARNIZ MATE

COLORES

IMPRESIÓN -----



PANTONE
9042 U

COLORES
REIMPRESIÓN



NEGRO