



FECHA 29/05/09

CÓDIGO FC000577

PAÍS MERCADO INTERNO

## LA CONSULTA

*Malbec*

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. Aromas complejos de ciruelas y guindas típicos de la variedad. En boca se presenta amable e intenso con taninos carnosos y complejos producto, de su paso por roble francés. El final de boca es generoso y de gran vivacidad. Ideal para acompañar estofados, carnes rojas, locro, empanadas y pastas con salsas intensas. 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.fincalacelia.com.ar](http://www.fincalacelia.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

