



FECHA 29/05/09

PAÍS MERCADO INTERNO

CÓDIGO FC000577

LA CONSULTA

Malbeco

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 complejo 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

750 ML ALC:XX%VOL

Beber con moderación. Prohibida su
venta a menores de 18 años.



FC000577

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

PANTONE
9042 U

COLORES
REIMPRESIÓN

NEGRO