



FECHA 27/02/08
CÓDIGO FC000610

PAÍS GENÉRICA ESPAÑOL



FINCA
LA CELIA
LATE HARVEST

Un singular blend de cepas Sémillon,
Pinot Grigio, Gewürztraminer y
Sauvignon Blanc, cosechadas en nuestros
viñedos del Valle de Uco, a 1,050 m snm.

Nuestro vino de cosecha tardía ("late
harvest") proviene de uvas que dejamos
sobremadurar en la planta. Hacia fines del
otoño, la botrytis noble se hace presente en
las uvas y le otorga al vino una
exuberancia aromática de frutas maduras,
notas minerales y rosas blancas, así como
también una interesante textura
aterciopelada en boca. Su elegante y dulce
sabor combina caracteres frutales de melón,
durazno blanco, miel y almendras.

Ideal para acompañar postres y frutas secas,
foie-gras o queso azul.

Servir a 10°-12° C

VINO BLANCO DULCE NATURAL
PRODUCTO DE ARGENTINA
CONTIENE SULFITOS

Elaborado y fraccionado por Finca La
Celia S.A. A-72817, Eugenio Bustos,
Mendoza, Argentina.
www.fincalacelia.com.ar

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

500 ML ALC:XX%VOL

Az. Uva XXX g/lit



71798081667542 FC000610

Az. Uva 90 g/lit
Az. Uva 100 g/lit
Az. Uva 110 g/lit
Az. Uva 120 g/lit
Az. Uva 130 g/lit

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 CONSTELLATION JADE RASTER DE ARCONVERT TAMAÑO 43 X 115 MM

BARNIZ MATE

IMPRESIÓN OFF SET

COLORES



TINTA ORO



STAMPING
NEGRO

COLORES
REIMPRESIÓN



NEGRO