



FECHA 17/12/08

PAÍS MERCADO INTERNO

CÓDIGO FC000631

LA FINCA

Cosecha Tardía

Color dorado brillante. Aromas a miel, flores blancas y de azahar, y a frutas maduras tales como peras y duraznos blancos. En boca es elegante y untuoso, con una delicada acidez que compensa el azúcar natural de estas uvas de cosecha tardía. De final largo y armónico.

Ideal para acompañar foie gras, patés y quesos azules, así como postres, frutas abrigantadas y turrone.

Servir frío a 8° - 10 °C.

PRODUCTO DE ARGENTINA
VINO BLANCO - DULCE NATURAL
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

Az. Uva XX g/lit
Beber con moderación. Prohibida su venta
a menores de 18 años.



FC000631
7 98081 668310

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

Az. Uva 70 g/lit
Az. Uva 75 g/lit
Az. Uva 80 g/lit
Az. Uva 85 g/lit
Az. Uva 90 g/lit



PAPEL ILUSTRACIÓN BRILLANTE TAMAÑO 60,5 x 93 MM

BARNIZ MATE

COLORES
NEGRO

IMPRESIÓN OFFSET

COLORES
REIMPRESIÓN
NEGRO