



FECHA 22/01/09

CÓDIGO FCO00707

PAÍS ESPAÑA

TALISMAN IBERICA 2000

LA CONSULTA
CHARDONNAY
EXTRA BRUT

Las tierras del sur del Valle de Uco en las que hoy está emplazada Finca La Celia fueron testigos de innumerables pueblos a lo largo de la historia argentina. Desde la que alguna vez fue tierra de indios, ahora convertida en un destacado oasis para la producción vitivinícola, Finca La Celia intenta honrar el desafío de hacer un vino espumoso para el mundo, con legado de origen.

De color amarillo pálido con matices acerados. Las burbujas se presentan finas y persistentes elevando desde la base de la copa aromas minerales y cítricos con recuerdos a durazno blanco y ananá. De sabor fresco y equilibrada acidez resulta amable y refrescante.

Ideal como aperitivo o para acompañar quesos blandos, sushi, aves, pescados de mar y ensaladas. Servir a 6°-8°C.

VINO DE ARGENTINA

FC000707

Producto de Argentina.

Sparkling Wine Extra Brut. Método Charmat.

Producido y embotellado por A-80541 para Finca La Celia S.A. Exp B88992 en Eugenio Bustos, Mendoza, Argentina.

Importado por:

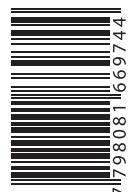
Tálismán Ibérica 2000 SL/C.

Nil Fabra, 34 ent 2, 08012 BARCELONA

Contiene Sulfitos.

Az. Total XX g/l

CONT. 750ML ALC. XX, X% VOL



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. Total 7,5 g/l
Az. Total 8 g/l
Az. Total 8,5 g/l
Az. Total 9 g/l

PAPEL TINTORETTO GESSO (ADHESIVO ULTRA) TAMAÑO 60 x 75 MM

BARNIZ MATE

COLORES



COLORES
REIMPRESIÓN



NEGRO

NEGRO

NOT YET
APPROVED