



FECHA 22/01/09

CÓDIGO FC000724

PAÍS ARGENTINA  
MERCADO INTERNO

**LA CONSULTA**  
PINOT GRIGIO  
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.

Delicado color amarillo con reflejos salmón, con aromática que recuerda a frutos maduros, destacándose duraznos blancos, peras, damascos. En boca es untuoso, equilibrado y fresco.

Ideal como aperitivo o acompañando mariscos, comidas a base de curries y especiadas. Servir a 6°- 8°C.

Producto de Argentina.  
Sparkling Wine Extra Brut. Método Charmat.  
Contiene Sulfitos  
Producido y embotellado por A-80541 para  
Finca La Celia S.A. Exp B88992 en Eugenio  
Bustos, Mendoza, Argentina.  
Beber con moderación. Prohibida su venta a  
menores de 18 años.  
Az. Total XX g/l  
750 ML ALC. XX, X %VOL

7798141870486

FC000724

ALC.11%VOL  
ALC.11,5%VOL  
ALC.12%VOL  
ALC.12,5%VOL  
ALC.13%VOL  
ALC.14%VOL  
ALC.14,5%VOL



PAPEL TINTORETTO GESSO AA ULTRA  
BARNIZ MATE  
IMPRESIÓN FLEXO

TAMAÑO 60 x 75 MM  
COLORES  
NEGRO

COLORES  
REIMPRESIÓN  
NEGRO