



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 proezas 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 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



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

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 AA ULTRA

TAMAÑO 60 x 75 MM

BARNIZ MATE

COLORES



IMPRESIÓN FLEXO

NEGRO

COLORES
REIMPRESIÓN



NEGRO