



FECHA 09/02/09
CÓDIGO FC000758

PAÍS VENEZUELA
HORMMAN DURR

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

"EL CONSUMO EXCESIVO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD".

Producido y Embotellado por
Finca La Celia S.A. A-72817,
Exp. B88992, Mendoza, Argentina.
www.fincalacelia.com.ar

CONT. NETO 0,50L 11,5°G.L.
Az. Uva 120 g/l

7 798081 667542

Grado alcohólico obligatorio: 11,5°

PAPEL	CONSTELLATION JADE RASTER DE ARCONVERT	TAMAÑO	43 X 115 MM		
BARNIZ	MATE	COLORES			COLORES REIMPRESIÓN
IMPRESIÓN	OFF SET		TINTA ORO	STAMPING NEGRO	NEGRO