



FECHA 06/01/09

CÓDIGO FCO00812

PAÍS GENÉRICA ESPAÑOL

**LA CELIA**  
*Reserva* MALBEC

Finca La Celia se encuentra en el Valle de Uco, provincia de Mendoza, desde 1890. A 1.050 metros sobre el nivel del mar, este terroir posee características excepcionales para el cultivo de uvas de calidad. El clima y un cuidadoso manejo de viñedos son factores ideales para obtener estos vinos elegantes y armónicos.

Uvas cosechadas y seleccionadas a mano de viñedos de bajos rendimientos. Crianza en barricas (80% del vino) de roble 70% Francés y 30% Americano durante 12 meses. 100% fermentación Maloláctica. Ideal para acompañar estofados, chivito al asador, aves de caza y comidas condimentadas. Servir a 16°-18° C.

FCO00812

PRODUCTO DE ARGENTINA - VALLE DE UCO  
VINO TINTO - CONTIENE SULFITOS

CONT. 750 ML ALC. XX,X °G.L.  
Producido y Embotellado por Finca La Celia S.A.  
A-72817, Exp. B88992, Mendoza, Argentina.  
[www.fincalacelia.com.ar](http://www.fincalacelia.com.ar)

ALC. 11,5 °G.L.

ALC. 12 °G.L.

ALC. 12,5 °G.L.

ALC. 13 °G.L.

ALC. 13,5 °G.L.

ALC. 14 °G.L.

ALC. 14,5 °G.L.

PAPEL ESTATE 8 FASSON

TAMAÑO 81 X 80 MM

BARNIZ MATE

COLORES



NEGRO

IMPRESIÓN -----

COLORES  
REIMPRESIÓN



PANTONE  
877