



FECHA 06/01/09

CÓDIGO FCO00814

PAÍS GENÉRICA ESPAÑOL

**LA CELIA**  
*Reserva PINOT NOIR*

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 (30% del vino) de roble Francés durante 6 meses. 80% fermentación Maloláctica. Ideal para acompañar platos con salsas, pastas rellenas y pescados grasos y quesos de cabra y oveja maduros. Servir a 15°-17° C.

FC000814

EAN 13 7798081661397

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