



FECHA 20/10/08

CÓDIGO FCO00828

PAÍS GENÉRICA ESPAÑOL

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.

LA CONSULTA

Chardonnay

LA CONSULTA ES EL NOMBRE DE LA REGIÓN DONDE EL GENERAL SAN MARTÍN "CONSULTÓ" A JEFES INDÍGENAS ACERCA DE CUÁL ERA EL MEJOR VALLE PARA ATRAVESAR LOS ANDES CON SU EJÉRCITO, DURANTE LA GUERRA DE INDEPENDENCIA DE ARGENTINA.

Uvas cosechadas y seleccionadas a mano de viñedos de bajos rendimientos. Crianza en barricas (50% del vino) de roble Francés y Americano durante 3 meses. 30% fermentación Maloláctica.

Ideal para acompañar pescados blancos, carnes blancas y platos vegetarianos.

Servir a 8°-10° C.

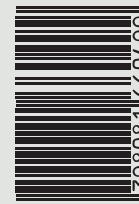
PRODUCTO ARGENTINO, VALLE DE UCO
VINO BLANCO, CONTIENE SULFITOS

Producido y embotellado por Finca La Celia S.A.
A-72817, Exp. B88992, Circunvalación, Eugenio Bustos,
MENDOZA.

CONT. 750 ML ALC. XX, X°G.L.

www.fincalcelia.com.ar

FC00828



PAPEL ESTATE 8 FASSON

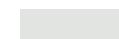
TAMAÑO 72 X 86 MM

BARNIZ MATE

COLORES



NEGRO



PANTONE
9042U

IMPRESIÓN -----

COLORES
REIMPRESIÓN



NEGRO