



FECHA 20/10/08

PAÍS GENERICA ESPAÑOL

CÓDIGO FC000833

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

*Merlot®*

LA CONSULTA ES EL NOMBRE DE LA REGIÓN DONDE EL GENERAL SAN MARTIN "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 6 meses. 100% fermentación Maloláctica.

Ideal para acompañar carnes de caza, cordero patagónico, pastas rellenas con salsas suaves y quesos untuosos.

Servir a 16°-18° C.

PRODUCTO ARGENTINO, VALLE DE UCO  
VINO TINTO. 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.fincalacelia.com.ar](http://www.fincalacelia.com.ar)



FC000833

7 798081 660345

PAPEL MARTELÉ

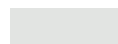
TAMAÑO 72 x 86 mm

BARNIZ MATE

COLORES



NEGRO



PANTONE  
9042U

IMPRESIÓN

COLORES  
REIMPRESIÓN



NEGRO