



FECHA 13/10/09

CÓDIGO FC001071

PAÍS MERCADO INTERNO

LA CELIA *Extra Brut*

CHARDONNAY

Las tierras del sur del Valle de Uco en las que hoy está emplazada Finca La Celia fueron testigos de innumerables proezas a lo largo de la historia argentina. Desde la que alguna vez fue tierra de indios, ahora convertida en un destacado oasis para la producción vitivinícola, Finca La Celia intenta honrar el desafío de hacer un vino espumoso para el mundo, con legado de origen.

De color amarillo pálido con matices acerados. Las burbujas se presentan finas y persistentes elevando desde la base de la copa aromas minerales y cítricos con recuerdos a durazno blanco y ananá. De sabor fresco y equilibrada acidez resulta amable y refrescante.

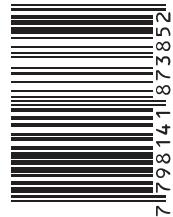
Ideal como aperitivo o para acompañar quesos blandos, sushi, aves, pescados de mar y ensaladas. Servir a 6-8 °C.

Producto de Argentina. Vino Espumoso Extra Brut. Método Charmat. Contiene Sulfitos. Producido & embotellado por A80541 para Finca La Celia S.A. en Eugenio Bustos, Mendoza, Argentina.

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

Az. Total XX g/l

750 ml, ALC.XX% BY VOL.



750 ml, ALC.11,5% BY VOL.

750 ml, ALC.12% BY VOL.

750 ml, ALC.12,5% BY VOL.

750 ml, ALC.13% BY VOL.

750 ml, ALC.13,5% BY VOL.

750 ml, ALC.14% BY VOL.

750 ml, ALC.14,5% BY VOL

Az. Total 7,5 g/l
Az. Total 8 g/l
Az. Total 8,5 g/l
Az. Total 9 g/l

PAPEL PAPER PLAST

TAMAÑO 84,5 x 66,7 MM

BARNIZ ANTI FROTE MATE

COLORES



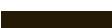
NEGRO



PANTONE
COOL GRAY
9C

IMPRESIÓN -----

COLORES
REIMPRESIÓN



NEGRO