



FECHA 13/10/09

PAÍS MERCADO INTERNO

CÓDIGO FCO01071

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.

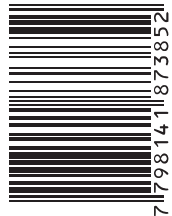
Servir a 6-8 °C.

**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.



FCO01071

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  
9CCOLORES  
REIMPRESIÓN

NEGRO