

FECHA 13/10/09

PAÍS MERCADO INTERNO

CÓDIGO FCO01074

LA CELIA  
*Extra Brut*

PINOT GRIGIO

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.

Delicado color amarillo con reflejos salmón, con aromática que recuerda a frutos maduros, destacándose duraznos blancos, peras, damascos. En boca es untuoso, equilibrado y fresco.

Ideal como aperitivo o acompañando mariscos, comidas a base curries y especiadas.

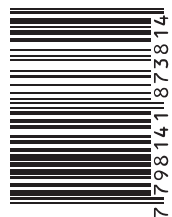
Servir a 6-8 °C.

**Producto de Argentina. Vino Espumoso Extra Brut. Método Charmat. Contiene Sulfitos. Producido & embotellado por A80577 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.



FCO01074

Az. Total 7,5 g/l

Az. Total 8 g/l

Az. Total 8,5 g/l

Az. Total 9 g/l

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.

Nota: A-80577 Champagnera LENOR S.A.

PAPEL PAPER PLAST

TAMAÑO 84,5 x 66,7 MM

BARNIZ ANTI FROTE MATE

COLORES



NEGRO



PANTONE  
COOL GRAY  
9C

COLORES  
REIMPRESIÓN



NEGRO