



FECHA 19/11/09
CÓDIGO FCO01182

PAÍS PARAGUAY
AJ VIERCI

LA CELIA

Reserva MALBEC

Finca La Celia se encuentra en el Valle de Uco, provincia de Mendoza, desde 1890. A 1.050 metros sobre el nivel del mar, este terroir posee características excepcionales para el cultivo de uvas de calidad. El clima y un cuidadoso manejo de viñedos son factores ideales para obtener estos vinos elegantes y armónicos.

Uvas cosechadas y seleccionadas a mano de viñedos de bajos rendimientos. Crianza en barricas (80% del vino) de roble 70% Francés y 30% Americano durante 12 meses. 100% fermentación Maloláctica. Ideal para acompañar estofados, chivito al asador, aves de caza y comidas condimentadas. Servir a 16-18 °C.



PRODUCTO DE ARGENTINA - VINO TINTO
CONTIENE SULFITOS

Importado por
A.J. Vierci & Cia. S.A.
Olive 845, casi Ayolas, Casillas de Correo 1429,
Asunción.
Tel: (595) 21 414 1111.

CONTENIDO NETO 0,75 L GRADO ALCOHÓLICO: XX,X°G.L

Producido y Embotellado por Finca La Celia S.A.
A-72817, Exp. B88992, Mendoza, Argentina.
www.fincalacelia.com.ar

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5°G.L

GRADO ALCOHÓLICO: 12°G.L

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5°G.L

GRADO ALCOHÓLICO: 13°G.L

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5°G.L

GRADO ALCOHÓLICO: 14°G.L

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5°G.L

PAPEL ESTATE 8 FASSON

TAMAÑO 81 X 80 MM

BARNIZ MATE

COLORES



NEGRO

IMPRESIÓN -----

COLORES
REIMPRESIÓN



PANTONE
877