



| MARCA                  | PRODUCTO                                 | FECHA    | CÓDIGO   |
|------------------------|------------------------------------------|----------|----------|
| LA CONSULTA<br>RESERVA | Contra Chardonnay<br>Interfood<br>Brasil | 07/01/10 | FC001212 |

LA CONSULTA

RESERVA

Chardonnay

A REGIÃO DE LA CONSULTA, LOCALIZADA 100 KM AO SUL DA CIDADE DE MENDOZA, NO VALE DO UCO A QUASE 1.000 M DE ALTITUDE, TEM EXCELENTES CONDIÇÕES PARA A PRODUÇÃO DE VINHO FRUTADO E ELEGANTE.

OS VINHOS LA CONSULTA SÃO ELEGANTES E EXPRESSIVAS, COM UM EXCELENTE EQUILÍBRIO ENTRE A FRUTA E O CARVALHO, QUE REPRESENTAM O VERDADEIRO CARÁTER VARIETAL. ELAS VÊM DE UVAS CULTIVADAS E SELECIONADA À MÃO, DE VINHEDOS COM BAIXO RENDIMENTO POR HECTARE.

Ideal com peixe branco, carnes brancas e pratos vegetarianos.  
Servir a 6-8 °C.

Vinho branco de mesa seco fino, Elaborado com mosto de uvas Chardonnay.  
Conservante INS220 Anidrido Sulfuroso, NÃO CONTEM GLÚTEN.  
Validade indeterminada desde que conservado em local seco, fresco e ao abrigo da luz.  
EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ALCOOL.

VINHO BRANCO-CONTÉM SULFITOS  
PRODUCTO DA ARGENTINA

Produzido por: Finca La Celia S.A INV N°A-72817 Exp.B888992,  
San Carlos, Mendoza, Argentina – Reg. no MAPA n° 1078.

Importado por: Interfood Importação Ltda, Rua Henrique Moscoso,  
717 s/809 Vila Velha / ES-CEP 29100-030 CNPJ: 36.357.994/0001-45  
Reg. no MAPA n° ES-05245-1, Filial: Rua Dr. Pedro Ferreira, 155  
s/1315 Itajaí / SC-CEP 88301-030 CNPJ: 36.357.994/0003-07  
Reg. no MAPA n° SC-21516-3, SAC 08007701871.

CONTEÚDO LÍQUIDO 750 ml

GRADO ALC. XX,X°

www.fincalacelia.com.ar

7 179808 1660499

FC001212

GRADO ALC. 12,5°  
GRADO ALC. 13°  
GRADO ALC. 13,5°  
GRADO ALC. 14°  
GRADO ALC. 14,5°

ESPECIFICACIONES

Tamaño Etiqueta: 72 x 86 mm  
Papel: Estate 8  
Tipo de Impresión: ---  
Barniz: Mate  
Corte: Troquelado

COLORES

- PANTONE 9042
- Corte
- Tinta Negra