



FECHA 30/06/11

CÓDIGO FCO01728

PAÍS ARGENTINA
MERCADO INTERNO

LA CONSULTA

Tardío

DULCE NATURAL

Un vino dulce, elaborado a partir de una selección de uvas Sémillon, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer, cosechadas de modo tardío al final de la vendimia, para lograr su dulzura natural.

Color dorado brillante. Muy expresivo, recuerda aromas a miel, flores blancas y de azahar, y a frutas maduras tales como peras y duraznos blancos. En boca es elegante y untuoso, con una delicada acidez que compensa el azúcar natural de estas uvas cosechadas sobremaduras. De final largo y armónico.

Ideal para acompañar patés y quesos azules, así como postres frutados, frutas abrigantadas y turrones.

SERVIR FRÍO A 6 - 8°C.

VINO BLANCO DULCE NATURAL
PRODUCTO DE ARGENTINA
CONTIENE SULFITOS

Elaborado y fraccionado por Finca La Celia
S.A. Bga N° A-72817 en Eugenio Bustos,
Mendoza, Argentina.
www.fincalacelia.com.ar

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

750 ml ALC:XXX%VOL

Az. Uva XX g/l



FCO01728

ALC:11,5%VOL

ALC:12%VOL

ALC:12,5%VOL

ALC:13%VOL

ALC:13,5%VOL

ALC:14%VOL

ALC:14,5%VOL

Az. Uva 70 g/l

Az. Uva 72 g/l

Az. Uva 74 g/l

Az. Uva 76 g/l

Az. Uva 78 g/l

Az. Uva 80 g/l

PAPEL

ILUSTRACIÓN

TAMAÑO

60,5 x 93 MM

BARNIZ

MATE

COLORES



NEGRO

IMPRESIÓN

OFFSET

COLORES
REIMPRESIÓN

NEGRO