



FECHA 30/06/11

CÓDIGO FC001728

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 sobre maduras. De final largo y armónico.

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

SERVIR FRÍO A 6 - 8°C.

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

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.finicalcelia.com.ar](http://www.finicalcelia.com.ar)

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

750 ml ALC:XXX% VOL

Az. Uva XX g/l

FC001728  
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



PAPEL ILUSTRACIÓN

TAMAÑO 60,5 x 93 MM

BARNIZ MATE

COLORES



IMPRESIÓN OFFSET

NEGRO

COLORES  
REIMPRESIÓN  
N

