




Fecha 27.03.2014  
Código FC002469

País Argentina

  
FINCA  
**LA CELIA**  
LATE HARVEST

*Un singular blend de cepas Sémillon, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc, cosechadas en nuestros viñedos del Valle de Uco, a 1050 m snm.*

*Nuestro vino de cosecha tardía ("late harvest") proviene de uvas que dejamos sobremadurar en la planta. Hacia fines del otoño, la botrytis noble se hace presente en las uvas y le otorga al vino una exuberancia aromática de frutas maduras, notas minerales y rosas blancas, así como también una interesante textura aterciopelada en boca. Su elegante y dulce sabor combina caracteres frutales de melón, durazno blanco, miel y almendras.*



*Ideal para acompañar postres y frutas secas, foie-gras o queso azul.  
Servir a 10 - 12 °C.*

VINO BLANCO DULCE NATURAL  
PRODUCTO DE ARGENTINA  
CONTIENE SULFITOS

Elaborado y fraccionado por Finca La Celia S.A. A-72817, Eugenio Bustos, Mendoza, Argentina.  
[www.lacelia.com.ar](http://www.lacelia.com.ar)

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

**500 ml ALC:XX%VOL**  
Az. Uva XXX g/l

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 90 g/l  
Az. Uva 100 g/l  
Az. Uva 110 g/l  
Az. Uva 120 g/l  
Az. Uva 130 g/l

Papel Constellation Jade Raster de Arconvert

Barniz mate

Impresión off set

Tamaño 43 X 115 mm

Colores



Tinta Oro



Stamping  
Negro

Colores  
reimpresión



Negro