



Bodegas Fernández de Arcaya

<http://www.fernandezdearcaya.com>, info@fernandezdearcaya.com

Condesa de Garín, gran reserva 1994

Varietalidad de uva: Cabernet Sauvignon (100%).

Este vino se ha obtenido de una selección de uvas Cabernet Sauvignon de la viña "Kilómetro" propiedad de la familia Fernández de Arcaya, plantadas a partir del año 1982.

La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable de 12.500 l. de capacidad con temperatura controlada.

La crianza en barricas de roble americano y francés se prolongó durante veintisiete (27) meses seleccionando las barricas que han formado el lote que ha dado lugar a este vino.

Embotellado en 1997, en botellas bordelesas de 0,75 l.

Producción: aproximada de hasta 5.000 botellas de 75 cl.

Descripción:

Es un vino de color rubí con tonos teja vivos de crianza. Destaca la lágrima que se observa con suma facilidad. Su aroma es muy intenso desde el primer momento, aumentado la sensación aún más a los pocos minutos de descorchar las botellas. En boca la primera sensación es impresionante. Asimismo, es largo en postgusto, para recordar.

Recomendaciones:

Es un vino aconsejado para tomar con carnes rojas a la brasa, asados al horno y guisos de caza, solomillo con salsa de hongos o salsa al roquefort... Asimismo, acompaña perfectamente platos fríos de embutidos como jamón curado, cinta de lomo en adobo y cecinas. Se propone para su degustación acompañarlo de quesos curados de oveja. Se recomienda para grandes ocasiones y celebraciones familiares, es decir, en general comidas con sobremesa larga.

Embalaje: cajas de doce (12) botellas, cajas de seis (6) botellas, estuches de tres (3) botellas, cajas de madera de diferentes formatos para regalos de empresa, etc.

Mercados: España y exportación.

Etiqueta: Color crema con dorados, destacando los leones del escudo Garín.

Tapón: Corcho de 45 mm. de largo por 24 mm. de diámetro, marcado a fuego.

Cápsula: negra de 29,5 x 55 mm de estaño.

Grado alcohólico: 13 %.

