



Condesa de Garin Gran Reserva 1994

Vendimia: 1994.

Varietades: Cabernet Sauvignon (100%)

Vinificación: La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable de 12.500 litros de capacidad con temperatura controlada.

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

Formato-presentación: Botella 75 Cl. 290 mm. De altura

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, aumentando las sensaciones a medida que transcurre el tiempo de descorche. En boca la primera sensación es impresionante. Asimismo, es largo en postgusto. Un vino para recordar.

Maridajes recomendados: Es un vino aconsejado para tomar con carnes rojas a la brasa, asados al horno y guisos de caza, solomillos con salsa de hongos o salsa al roquefort. Asimismo acompaña perfectamente platos fríos de embutidos como ibéricos. Se recomienda para las grandes ocasiones y celebraciones familiares, en general comidas con sobremesas largas.

Temperatura de servicio: 16-19 °C.

Grado Alcohólico: 12,5% Vol.



CL La Serna, 31 E-31210 Los Arcos-Navarra-SPAIN
Tel: +34 948 640072
Fax: +34 948 441060
www.fernandezdearcaya.com