



# Bodegas Fernández de Arcaya

<http://www.fernandezdearcaya.com>, [info@fernandezdearcaya.com](mailto:info@fernandezdearcaya.com)

Teléfono/telephon/téléfone/telephone: (+34) 948 640 072, Fax: (+34) 948 441 060

## Viña Perguita, rosado 2003

### Variedades de uva:

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha.

### Descripción:

Bonito color frambuesa, limpio y brillante. En nariz se muestra afrutado e intenso, con nitidez de los aromas varietales. En boca es fresco, amable en matices y muy bien estructurado.

Es un vino para consumir en el año.

**Grado alcohólico:** 12,5 %

**Presentación:** Botella rhin o bordelesa de 0,75 l.

## Viña Perguita 2003er Rosé

### Rebsorten:

Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Garnacha.

### Weinbeschreibung:

Schönes helles, leuchtendes Himbeerrot, sauber und glänzend. In der Nase fruchtig und intensiv, mit den sortentypischen Aromen. Im Mund frisch, angenehm und gut strukturiert.

Ein Wein, der jung getrunken werden sollte.

**Alkoholgehalt:** 12,5 % Vol.

**Abfüllung:** Sowohl in Rhein- als auch in Bordeaux-Flaschen á 0,75 l lieferbar.

## Viña Perguita, rosé 2003

### Variétés de raisin:

Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Garnacha.

### Description du produit:

Jolie couleur framboise, propre et brillante. Au nez, il se montre fruité et intense, avec un éclat des arômes variétaux. Dans la bouche, il est frais, aimable au niveau des nuances et très bien structuré.

C'est un vin à consommer dans l'année, conseillé pour prendre avec des poissons et des fruits de mer.

**Degré alcoolique:** 12,5 % by vol.

## Viña Perguita, rosé 2003

### Grape varieties:

Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Garnacha.

### Description:

Beautiful raspberry, clean and bright colour. Intense and sophisticated in nose with varietal flavour. Fresh in the mouth.

This is young wine to be drunk in the year.

**Fermentation:** the unfermented grape juice is extracted from the tanks and ferments separated from the grains and skin grape. It therefore, has deeper colour, depending on the interval before juice extraction. To keep the fruit aromas characteristic of rosé the fermentation temperature is rigorously controlled so it never exceeds twenty degrees (20°C).

**Alcoholic content:** 12,5 % by vol.

**Bottle presentation:** Available in rhin 750 ml (see photograph) or bordelesa 750 ml. Bottles. White and transparent glass. Rhin bottle is preferred in Spain. Nevertheless bordelesa bottle is preferred in other Europe countries because it is less tall and is easy to fit in refrigerator.

<http://www.fernandezdearcaya.com/fichas/2003vprpr.pdf>

