



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Teléfono/: (+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.

Maridaje:

Pocos vinos profundizan tanto en la salsa de tinta y las notas dulces de la calabaza y la zarparrilla como los vinos rosados, cuestión muy verificada que alcanza su excelencia cuando se trata de un viña Perguita Rosado. Muy recomendado con carnes blancas, verduras gratinadas, pasta, arroces, setas ahumados, sopas, cremas, charcutería, aves, tortillas, pimientos. Excelente para acompañar embutidos, empanadas y platos de pasta italiana. Se armoniza muy bien con las mejores recetas agrídulces de la cocina japonesa.

Asimismo, se recomienda con ensaladas y vinagretas, pasta con fondo de tomate y verduras, pasta al olio con orégano y mozzarella, pasta con salsas marineras y acompañados de mejillones o sepia, queso fresco, bonito encebollado con pimientos y tomate, pescados azules, pollo al horno aderezado con el zumo de un limón y hierbas aromáticas, paellas de mariscos y pescados, pizza vegetariana...

Grado alcohólico: 12,5 %

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

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

Cápsula: rojo burdeos 29,5 x 55 mm.

2003ko uztaldiko Viña Perguita gorria

Mahats motak:

Tenpranillo, Cabernet Sauvignon eta Garnatxa.

Nola egiten den:

Muztioa ohiko huste metodoaren bidez lortzen da; horretarako mahatsa ontzian mantentzen da zortzi-hamazortzi ordutan, nahi dugun mugurdi kolorea lortu arte. Azalak eta haziak apartatu ondoren, muztioak irakin egiten du, beti ere 22-24 °C azpiko tenperatura kontrolatuan, ardo honen ezaugarri diren fruitu usainak indartzeko. Ontzi-aldaketa batzuk egin ondoren, ardoa erabat dekantatua izango dugu eta botiletan sartzeko prest. Ez da ardo guztia batera botilaratzen, aldi desberdinetan baizik. Horrela, gazte mantenduko da ardoa urte guztian.

Produktuaren deskribapena:

Mugurdi kolore ederra, garbia eta distiratsua. Fruitu usain bizia du, dastamen freskoa, ñabardura askotarikoa eta oso ongi egituratua.

Kontsumoa:

Hobe da urtean berean edatea; eta arrain eta itsaskiekin hartzeko egokia da. Freskoa hartu behar da, eta kortxoa edateko unean kenduko dio.

Alkohol gradua: %12,5.

Tapoia: 45 mm luze eta 24 mm diametroko kortxoa, sutan markatutakoa.

Kapsula: kolore gorri morea eta 29,5 x 50-60 mm-koa.

