



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Viña Perguita, Rouge 4 mois en fût de chêne

Vendage: 2004.

Appellation: Navarra.

Cépages: Assemblage de tempranillo (80%), cabernet sauvignon (15%) et merlot (5%).

Vinification: en cuves d'acier inoxydable. Après une brève macération à froid, il fermente et macère en contact avec les pellicules à une température contrôlée de 30°C maximum, avec de délicats remontages pendant 20 jours environ. Grâce au contact prolongé avec la peau on obtient un bon équilibre entre tannins, acidité et couleur, harmonieux et suffisant pour le futur élevage en barrique et en bouteille.

Élevage: 4 mois en barrique de chêne français et américain de 225 litres.

Description: On compare la qualité des vendages 2004 avec les grandes réussites de 1985 et 1995.

Le Viña Perguita Rouge est à la fois élégant et opulent. Son bouquet offre la douceur du cassis, de la cerise et de la violette dans un écrin fumé et épicé.

Équilibré en bouche, les tanins sont bien fondus et presque déjà suaves, ils sont d'une finesse incomparable.

Le vin est complexe, fin, subtil et frais à la fois, c'est un vin extrêmement riche et soyeux, très profond. Une merveille.

Temperature: 16-18 °C.

Degrée alcoolique: 12,5% Vol.

[Etiquette provisoire >>](#)

