



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Viña Perguita, tinto joven 2004

Varietades de uva: Tempranillo Cabernet Sauvignon y Merlot.

Descripción del producto:

Su color es rojo cereza brillante. Destacan los aromas de fruta del bosque y tempranillo. En boca es largo y potente sin ser astringente, delicado con un agradable final a fruta. Es ligeramente tánico.

Temperatura de servicio: 14 a 18° C. Recomendamos decantar antes de servir, ya que no ha sido sometido a estabilización ni filtración agresivos por lo que, con el tiempo, podrían observarse precipitaciones de componentes naturales.

Maridaje: Recomendado con carnes blancas y rojas, asados de cordero o buey, cazas, aves, carne estofada, arroces, legumbres estofadas, setas, quesos curados y azules.

Otras recomendaciones de los expertos:

- Ensaladas con fundamento.
- Espagueti con salsa boloñesa.
- Pasta con fondo de tomate y verduras.
- Pasta fresca al huevo y la servimos con una salsa cremosa - mantequilla, nata y parmesano - (fettuchines).
- Cordero al horno, ligeramente especiado.
- Pulpos, sepias, mejillones y mariscos.
- Una merluza rellena de gambas con salsa cremosa.
- Pescados ligeros en horno o parrilla.
- Pollo con un sofrito de tomate, cebolla y plantas aromáticas.
- Arroces huertanos o de monte.
- Pizza horneada con ingredientes especiados.

Presentación de las botellas: botellas bordelesas, 75 cl.

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

Cápsula: negra 29,5 x 50 mm.

Embalaje: Está disponible en cajas de doce (12) botellas. Asimismo se ofrece, bajo pedido, en cajas de seis (6) botellas, estuches...

Alcohol: 12,5 %.

Azúcar residual: \cong 1 g/l.

Acidez total: <5 g Ac. Tart /l.

Acidez volátil: <0,70 g HAC/l.

Sulfuroso total: <100 mg/l.

Sulfuroso libre: <25 mg/l.

<http://www.fernandezdearcaya.com/fichas/2004vpjes.pdf>

