

FERNÁNDEZ DE ARCAJA

RESERVA 2001

Vendimia: 2001 Cosecha calificada EXCELENTE

Variedades: Cabernet Sauvignon 100%

Vinificación: en depósitos de acero inoxidable. Tras una breve maceración en frío, fermenta y macera en contacto con las pieles a una temperatura controlada de 30° C máximo, con delicados remontados durante aproximadamente 25 días.

Envejecimiento: Fernández de Arcaya Reserva 2001 ha sido criado durante 24 meses a 18° C en barricas nuevas de 225 litros, conformadas con robles nobles de orígenes franceses y americanos, que han contenido un único vino con trasiegos periódicos cada 6 meses y ha reposado en botella más de un año. El resultado es un Reserva vanguardista, con aromas complejos

Descripción: siguiendo la línea de los grandes vinos Fernández de Arcaya de añadas anteriores, se alcanza en esta cosecha del 2001 una concentración mayor de frutuosidad, mayor plenitud y contundencia. Es uno de los más grandes vinos de la espectacular gama de Fernández de Arcaya.

Es completo en su paso en boca, lo ofrece todo, abundantes taninos de fruta, equilibrio, potencia, cuerpo. todo un recital de buenas maneras que incluso siguen afinándose y mejorando con el tiempo.

Es un homenaje para la reflexión, para tomarlo con concentración. Pulcro y refinado en frutuosidad, incluso mas mineral. Concentrado elegante y muy amplio. Permaneceríamos horas disfrutando de este prodigio, que va expresando mas y mas cuando permanece en la copa.

Recomendaciones: Es idóneo para carnes rojas a la parrilla o asadas, pescados salvajes, quesos intensos, y como vino de especial deleite en buena compañía.

Grado alcohólico: 14% Vol.

Temperatura de consumo: 17-19°C

Nota del autor;

Realmente sorprendente para el paladar y los sentidos, este gran vino de elaboración tan cuidada con procedimiento Biodinámico, que llega a crear adeptos a su estilo. Es realmente una fiesta para nuestros sentidos.



 Bodegas Fernández de Arcaya 