

## Condesa de Garin Crianza 2000



**Vendimia:** 2000.

**Varietades:** Tempranillo (75%), Cabernet Sauvignon (20%) y Merlot (5%).

**Vinificación:** Es un vino obtenido a partir de un coupage de variedades de uvas de Tempranillo, cabernet Sauvignon y Merlot. La Fermentación se ha realizado en depósitos de acero inoxidable con temperaturas enológicas y apoyadas en la más moderna tecnología.

**Envejecimiento:** El vino ha sido envejecido en barricas de roble americano y francés de Allier, Nevers y Limousine, durante doce meses. Después de un laborioso proceso de filtrado y estabilización, el vino se embotelló en las instalaciones de la Bodega, para después reposar en las naves dedicadas a botelleros.

**Formato-presentación:** Botella 75 Cl. 325 mm. de altura

**Descripción:** De color rojo rubí en tonos ciruela y aroma a vainilla. En boca es amplio y sedoso. Las notas frutales de la uva han quedado suavizadas al contacto con la madera durante su crianza. Mantiene una agradable persistencia retronasal.

**Maridajes recomendados:** Caza. Asados, ibéricos, pescados salvajes, arroces, pasta quesos semicurados En general, es un vino aconsejado para tomar con carnes, ya que sus nobles y saludables taninos enaltecen las mejores recetas.

**Temperatura de servicio:** 16-19 °C.

**Grado Alcohólico:** 12,5% Vol.



CL La Sema, 31 E-31210 Los Arcos-Navarra-SPAIN  
Tel: +34 948 640072  
Fax: +34 948 441060  
[www.fernandezdearcaya.com](http://www.fernandezdearcaya.com)