

Condesa de Garin Reserva 1996



Vendimia: 1996.

Varietades: Cabernet Sauvignon (100%)

Vinificación: en depósitos de acero inoxidable. Después de una maceración en frío, fermenta y macera en contacto con las pieles a una temperatura controlada de 30°C máximo, con suaves remontados.

Envejecimiento: Para su crianza en madera, medida y justificada, dispusimos de un parquet de barricas nuevas de roble francés y roble americano en el que el vino permaneció 24 meses

Formato-presentación: Botella 75 Cl. 300 mm. De altura

Descripción: Atractivo color rubí-purpúreo intenso con ribetes granates. En nariz se percibe el tostado de la madera combinado con su carácter frutal. Hay recuerdos de cerezas negras bien maduras y de ciruelas sazonadas. Se aprecia un fondo balsámico, de especias y cueros muy definidos. En boca es sabroso, con muy buena carga frutal y buena estructura tánica. En retronasal se manifiestan madera y fruta bien ensambladas. Presenta un final muy largo, con notas de vainilla.

Maridajes recomendados: Resulta ideal para acompañar ibéricos, quesos curados, guisos de ave de corral y pescados gelatinosos.

Temperatura de servicio: 16-19 °C.

Grado Alcohólico: 12,5% Vol.



CL La Serna, 31 E-31210 Los Arcos-Navarra-SPAIN
Tel: +34 948 640072
Fax: +34 948 441060
www.fernandezdearcaya.com