

Condesa de Garin Tinto 2005

4 Meses en Barrica de Roble

Vendimia: 2005.

Varietades: Tempranillo (80%), Cabernet Sauvignon (15%) y Merlot (5%).

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 remontados de 20 días a 30 días.

Gracias al contacto prolongado con la piel se obtiene un buen equilibrio entre taninos, acidez y color. Armoniosos y suficientes para una futura crianza en barrica y en botella.

Envejecimiento: 4 meses en barrica de roble francés y americano de 225 litros. Gracias al contacto prolongado con la piel se obtiene un buen equilibrio entre taninos, acidez y color. Estos son suficientes para una futura crianza en barrica y en botella.

Formato-presentación: Botella 75 Cl. 290 mm. De altura

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

Maridajes recomendados: Carnes blancas y rojas, aves, pescados ligeros en horno o en parrilla, mariscos, arroces y paellas, espaguetis con salsa boloñesa, pasta, quesos azules.

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